FORNOS DE CONVECÇÃO/VAPOR E CONVECÇÃO ELÉCTRICOS

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO (válido para Portugal)

Índice

Página

- Esquemas de instalação 4
- Identificação do aparelho 167

I. CARACTERÍSTICAS GERAIS 168
1. Descrição do aparelho 168
2. Tabela 1: Dados técnicos 168
3. Advertências gerais 169
4. Ecologia e ambiente 169
4.1 Embalagem 169
4.2 Utilização 169
4.3 Limpeza 169
4.4 Eliminação 169

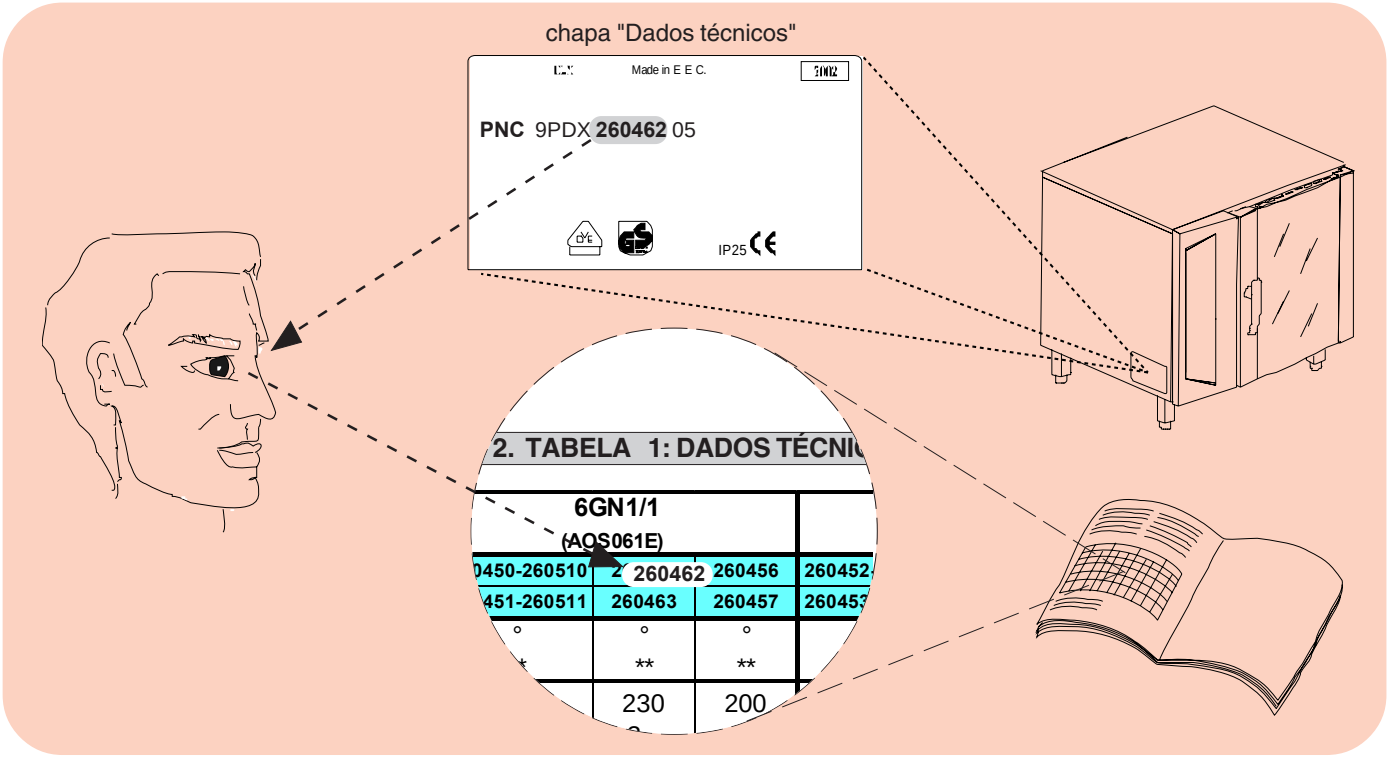
II. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO 170
1. LOCAL DE INSTALAÇÃO 170
1.1 Normas de referência 170
2. Posicionamento 170
3. Ligação eléctrica 170
3.1 Instalação do cabo de alimentação 170
4. Ligação à rede hídrica 170
4.1 Características da água de alimentação 170
4.2 Sistema de descarga da água 171
5. Dispositivo de segurança 171
6. Verificação do funcionamento 171
7. Manutenção 172
8. Algumas avarias e respectivas causas 172
9. Posicionamento dos componentes principais 172

III. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO 173
1. Abertura da porta do forno 173
1.1 Modelos de 6 e 10 grelhas 173
1.2 Modelos de 20 grelhas 173
2. Fecho da porta do forno 173
2.1 Modelos de 6 e 10 grelhas 173
2.2 Modelos de 20 grelhas 173
3. Descrição do painel de comando 174
3.1 Introdução 174
3.2 Comandos básicos 174
3.3 Modos de cozedura principais 174
3.4 Modos de cozedura especiais 174
3.5 Funções adicionais 175

UTILIZAÇÃO DO FORNO 176
4. Nível funcional A, B e C 176
4.1 Activação do forno 176
4.2 Selecção dos comandos 176
4.3 Comandos manuais 176
4.4 Comandos automáticos 180
5. Códigos de informação e de erro 183
6. Desactivação em caso de avaria 184
7. Limpeza e manutenção 184
7.1 Manutenção periódica do gerador de vapor 185
7.2 Substituição dos componentes de consumo 186
7.3 Limpeza específica 186

- FIGURAS DO PAINEL DE COMANDOS 247

- IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO



5938 033 00

I. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1. DESCRIÇÃO DO APARELHO

O presente manual destina-se a diversos modelos de aparelhos. Para mais informações relativas ao modelo desejado, consulte a tabela 1 **"Dados Técnicos".**

O aparelho apresenta as seguintes características:
- Indicação digital da temperatura.
- Sonda termostática para detectar a temperatura no interior do produto.
- Monitorização contínua dos parâmetros de cozedura durante todo o ciclo.
- Escoamento periódico e posterior lavagem automática do gerador de vapor, para evitar uma acumulação excessiva de calcário (conforme os modelos)..
- Sinalização da necessidade de manutenção periódica da caldeira (vide parágrafo correspondente) (conforme os modelos).
- Dispositivo automático de descarga rápida dos vapores do compartimento para gratinados.
- Dispositivo de descarga anti-refluxo AIR-BREAK (intervalo de ar), para evitar refluxos da rede de esgotos no interior do forno (conforme os modelos)..
- Lâmpadas de iluminação do compartimento.
- Mecanismo de **segurança** de abertura da porta com dupla acção, para evitar queimaduras (conforme os modelos).
- Porta com vidro duplo: maior conforto na cozinha e baixas temperaturas à superfície.
- Ciclo para a limpeza diária do compartimento de cozedura (CLEANING SYSTEM) (conforme os modelos).
- Autodiagnóstico para eventuais problemas de funcionamento, através de sinalizações com códigos de identificação (vide parágrafo **"Códigos de informação e de erro"**).

2. TABELA 1: DADOS TÉCNICOS

		6GN1/1					10GN1/1					10 GN 2/1			20GN1/1				20 GN 2/1	
PNC *	A ^	267000 267010 237000 237010 647000 647070		267020 237020		267030	267002 267012 237002 237012 647002 647072		267022 237022		267032	267003 237003 647003 267063		267033	267004 267014 237004 237014 647004 647074		267024 237024		267005 237005 647005	
	B ^	268000 268010 238000 238010 268200 268210 238200 238210 648000 648070		268020 238020 268220 238220		268030 268230	268002 268012 238002 238012 268202 268212 238202 238212 648002 648072		268022 238022 268222 238222		268032 268232	268003 238003 268203 238203 648003		268033 268233	268004 268014 238004 238014 268204 268214 238204 238214 648004 648074		268024 238024 268224 238224		268005 238005 268205 238205 648005	
	C ^		269000 269010 239000 239010 269200 269210 239200 239210 649000 649070		269020 239020 269220 239220			269002 269012 239002 239012 269202 269212 239202 239212 649002 649072		269022 239022 269222 239222			269003 239003 269203 239203 649003			269004 269014 239204 239214 649004 649074		269024 239024 269224 239224		269005 239005 269205 239205 649005
CONVECTOR ° GERADOR DE VAPOR **		° **	°	° **	°	° **	° **	°	° **	°	° **	° **	°	° **	° **	°	° **	°	° **	°
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO (VOLTS)		400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	400 3 N~	400 3 N~
FREQUÊNCIA (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/61	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência eléctrica máxima absorvida (Kw)		10,1	10,1	10,1	10,1	10,1	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	25	25	25	34,5	34,5	34,5	34,5	50	50
Fusíveis de linha (3 x 500V) (A)		25	25	32	32	40	32	32	50	50	63	63	63	100	63	63	125	125	100	100
Secção do cabo de alimentação (mm^2)		5x2,5	5x2,5	4x4	4x4	4x4	5x4	5x4	4x10	4x10	4x10	5x10	5x10	5x16	5x10	5x10	4x25	4x25	5x16	5x16
Potência eléctrica do motoventilador (Kw)		0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,75	0,75	0,75	0,38	0,38	0,38	0,38	1,5	1,5
Potência eléctrica do grupo de vapor (Kw)		9		9		9	17		17		17	24		24	24		20		48	
Potência eléctrica do grupo do convector (Kw)		9,6	9,6	9,6	9,6	9,6	17	17	17	17	17	24	24	24	34	34	34	34	48	48
Carga máx. de alimentos (Kg)		30	30	30	30	30	50	50	50	50	50	100	100	100	100	100	100	100	200	200

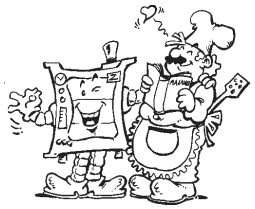
Informações sobre as emissões acústicas: Os componentes funcionais dos aparelhos em questão têm uma emissão de ruído não superior a 70 dB (A).

* O modelo do forno está indicado no campo **PNC** na chapa "Dados Técnicos", situada no lado esquerdo, em baixo.

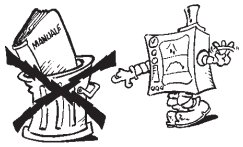
^ NÍVEL FUNCIONAL.(C = Convect, Convection).

3. ADVERTÊNCIAS GERAIS

• Antes de instalar e pôr o aparelho a trabalhar, leia atentamente este manual, visto que fornece importantes indicações relativas à segurança de instalação, uso e manutenção.



• Guarde cuidadosamente este manual para consultas futuras por parte de diversos operadores ou no caso do aparelho ser vendido a outra pessoa.



Atenção: A instalação do aparelho, qualquer operação de manutenção e a eventual adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal devidamente qualificado e autorizado pelo fabricante.

• Este aparelho destina-se a uma utilização colectiva e foi expressamente concebido para a cozedura de alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
Além disso, este aparelho deve ser utilizado apenas por pessoal qualificado.
• Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho.
• Desactive o aparelho no caso de avarias ou mau funcionamento.
• Para uma eventual reparação, contacte exclusivamente um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e exija peças de substituição originais.
O não cumprimento das indicações supracitadas pode comprometer a segurança do aparelho e conduzir à anulação de qualquer tipo de garantia.
• Não lave o aparelho com jactos de água directos.

• Não utilize produtos contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico, etc.), ainda que diluídos, para limpar componentes de aço.
• Não utilize substâncias corrosivas (por exemplo ácido muriático) para limpar o pavimento por baixo do aparelho.
• Para mais informações, consulte o capítulo "**Limpeza e manutenção**".

4. ECOLOGIA E AMBIENTE

4.1 EMBALAGEM

Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente. Podem ser conservados sem qualquer perigo ou queimados num sistema de combustão de resíduos apropriado. Os componentes de plástico recicláveis estão assinalados da seguinte forma:

PE **polietileno:** película externa da embalagem, saco de instruções, saco para bicos de gás.

PP **polipropileno:** painéis da parte superior da embalagem, fitas

PS **poliestireno expandido:** cantoneiras de protecção

4.2 UTILIZAÇÃO

• Os nossos aparelhos são analisados e optimizados, com testes de laboratório, com vista a obter elevados desempenhos e rendimentos. Com o objectivo de reduzir os consumos energéticos (electricidade, gás e água), é aconselhável evitar utilizar o aparelho vazio durante muito tempo ou em condições que comprometam o seu rendimento ideal (por ex.: porta aberta). Se possível, efectue ainda o pré-aquecimento do aparelho imediatamente antes da sua utilização.

4.3 LIMPEZA

• Com o objectivo de reduzir a emissão de substâncias poluentes para o meio ambiente, é aconselhável a limpeza do aparelho (por fora e, se necessário, por dentro) com produtos que possuam uma biodegrabilidade superior a 90 **%.**

4.4 ELIMINAÇÃO

• No final do ciclo de vida do produto, evite que o aparelho seja abandonado no meio ambiente.
• Os nossos aparelhos são fabricados com materiais metálicos (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, etc.), numa percentagem superior a 90%, e, por conseguinte, é possível uma reciclagem dos mesmos através das estruturas tradicionais de recuperação, respeitando as normas vigentes no país.
• Para o eliminação, inutilize o aparelho removendo o cabo de alimentação e quaisquer dispositivos de fecho de compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no seu interior.

O símbolo L no produto indica que este produto **não** deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser correctamente eliminado, para evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e saúde pública.
No que diz respeito à reciclagem deste produto, é favor contactar o representante de vendas ou o revendedor do produto, o serviço pós-venda ou o centro de eliminação de resíduos local.

5938 033 00

II. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Atenção: as operações descritas no presente capítulo requerem a remoção dos painéis externos do forno. Uma vez que para algumas regulações a máquina deve estar em funcionamento, é necessário prestar a máxima atenção às partes sob tensão**.**

1. LOCAL DE INSTALAÇÃO

• Instale o aparelho apenas em locais com ventilação suficiente.

1.1 NORMAS DE REFERÊNCIA

• Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança em vigor.

2. POSICIONAMENTO

• Remova o aparelho da embalagem, retire lentamente a película protectora dos painéis externos, prestando atenção para não permanecerem resíduos de cola. Se isso acontecer, retire-os com um solvente adequado.
• Para a eliminação da embalagem, consulte o capítulo anterior "Ecologia e ambiente".
• Para o espaço total necessário, bem como para as dimensões da ligação, consulte os esquemas de instalação apresentados nas primeiras páginas deste manual de instruções.
• Deixe uma distância de pelo menos **50 cm** entre a superfície lateral esquerda do aparelho e outras superfícies, para permitir o acesso durante operações de manutenção; as superfícies do lado direito e traseiro do aparelho devem ter uma distância de **10 cm** em relação a qualquer superfície.
• Posicione o aparelho e, se necessário, regule a altura do plano de trabalho através dos pés ajustáveis.
• O aparelho não foi concebido para ser embutido.

Atenção:
Certifique-se de que o vapor proveniente da descarga do forno ou de aparelhos adjacentes não atinge as aberturas de ventilação para arrefecimento dos elementos internos, localizadas no fundo do aparelho.

3. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

• A ligação à rede de alimentação eléctrica deve ser efectuada segundo as norma vigentes.
• Antes de efectuar a ligação, certifique-se de que a tensão e a frequência correspondem às indicações contidas na placa.
• O aparelho deve ser ligado permanentemente à rede de alimentação. A ligação deve ser efectuada com um cabo do tipo H05 RN-F. O cabo de alimentação deve ser instalado num tubo metálico ou de plástico rígido. Caso a ligação seja efectuada através de um condutor já existente, o tubo de instalação não deve ser inserido dentro do aparelho. Além disso, é necessário certificar-se de que o tubo não possui partes cortantes.
• A montante do aparelho deve ser instalado um interruptor de protecção de capacidade adequada, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.
Este interruptor deve ser instalado no sistema eléctrico permanente do edifício, próximo do aparelho.
• A corrente de dispersão máxima do aparelho é de 1 mA/kW."
• O aparelho deve ser ligado à terra. Para tal, a régua de terminais contém um terminal com o símbolo ⏚, ao qual é ligado o condutor de terra.
Além disso, o aparelho deve ser incluído num sistema equipotencial. Esta ligação é efectuada com o parafuso assinalado com ⏚, que se encontra na parte exterior, junto à entrada do cabo de alimentação. O cabo equipotencial deve ter uma secção mínima de 10 mm².

3.1 INSTALAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Para ligar o cabo de alimentação ao aparelho, proceda da seguinte forma:

Mod. 6 - 10 - 20 GN
• Retire o painel lateral esquerdo.
• Ligue o cabo à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico e bloqueie-o com o respectivo prensa-cabos.

O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso as normas de prevenção contra acidentes não sejam respeitadas.

4. LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA

(Vide esquemas de instalação no início deste manual)

Quando se liga o aparelho à rede hídrica com tubos flexíveis, estes devem ser novos e não usados.
O forno possui duas entradas separadas ("B" e "N") para a água de alimentação.
As condutas de alimentação de ambas as entradas devem estar equipadas com um filtro mecânico e uma torneira de intercepção. Antes de instalar os filtros, convém deixar escorrer uma certa quantidade água para limpar a conduta, removendo eventuais partículas sólidas.

Pressão compreendida entre **150 e 450 kPa (1.5-4.5 bar).**

ENTRADA DE ÁGUA "N"

Atenção (entrada de água N)
Caso os tubos de alimentação fornecidos juntamente com o aparelho não possuam um comprimento suficiente para a instalação, utilize tubos mais compridos com um **diâmetro interno mínimo de ø 20 mm** e sem cotovelos.

Nota:
Para verificar a correcta instalação hídrica, certifique-se de que o braço rotativo de lavagem (CLEANING SYSTEM) não roda abaixo de 100 rotações por minuto (120 máx).

4.1 CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA DE ALIMENTAÇÃO

O aparelho deve ser alimentado com **água adequada ao consumo humano** e com as características indicadas neste parágrafo.

FILTRO DE DUREZA

Entr. Água	Apar.	Dureza		
		°f	ppm	°dH
B	A ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	B ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	C ^	max 5	max 50	max 2,8
N	A ^	max 5	max 50	max 2,8
	B ^	max 40	max 400	max 22
	C ^	max 5	max 50	max 2,8

^ NÍVEL FUNCIONAL (C = Convection)**.**

Os valores de **dureza** indicados na tabela servem para reduzir a formação de calcário no interior do gerador de vapor e do eventual sistema de lavagem do compartimento da câmara de cozedura.
Se a água disponível não tiver estas características de dureza, é necessário instalar um descalcificador.
Para isso, é possível solicitar como acessório descalcificador (Automatic Water Softener) com regeneração automática, a instalar na tubagem de entrada; este dispõe de um kit (Resin Sterilizer) para a esterilização das resinas (a encomendar posteriormente).

FILTROS DE CLORETOS e DUREZA
Os valores de **concentração de iões de cloreto (Cl-) (ppm - mg/l)** com o **pH** (>7) e a **Condutividade (µS/cm)** (medida a 20°C) devem ser valores que não danifiquem as estruturas internas em aço do forno (apenas entrada de água B).

5938 033 00

Para isso, é necessário identificar no gráfico das últimas páginas deste manual (pág. 251) as características da água disponível e, eventualmente, instalar na entrada o tipo de filtro indicado na respectiva área dos valores.

Os filtros indicados são:

- Nenhum filtro para o cloreto (Cl-) na área conforme (Normal)
- Nanofiltro (Nanofilter)
  como acessório fornecido mediante pedido, designado por Water Filter.
- Dispositivo de osmose (Osmotizer).

Certifique-se de que a água que sai do filtro está dentro da área óptima (Normal).
Estes filtros têm ainda a função de reduzir a dureza da água para valores óptimos (inferiores a 5°f) desempenhando, assim, também a função de descalcificantes.

ATENÇÃO: a verificação periódica da funcionalidade do filtro de acordo com as indicações do fabricante é importante para não prejudicar o funcionamento e o risco de corrosão do aparelho. Os fornos de Nível C são fornos de convecção. Em caso de utilização de água, no interior da câmara de cozedura para a geração de humidade, com características que estejam fora das especificações, corre-se o risco de corrosão da câmara e de tudo o que ela contiver.
Para o bom funcionamento dos descalcificantes e dos filtros, recomendamos que se proceda regularmente à sua manutenção.
Para não danificar o aparelho realize, a cada regeneração periódica, um ciclo de lavagem do filtro sem introduzir água no forno.
O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de manutenção incorrecta.

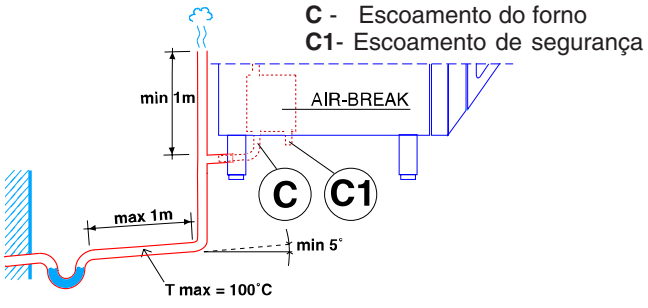
Atenção:
Os dispositivos para dosagem de substâncias aptas a evitar incrustações nas tubagens (por exemplo: doseadores de polifosfatos) são igualmente proibidos, dado que podem comprometer o correcto funcionamento do aparelho.

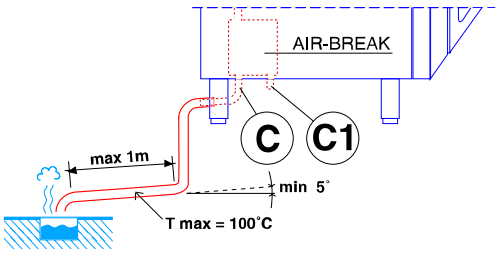
4.2 SISTEMA DE DESCARGA DA ÁGUA

- FORNO nivel A -

O forno possui no seu interior um sistema anti-refluxo denominado AIR-BREAK (intervalo de ar) para evitar que possíveis refluxos da rede de esgotos possam chegar às condutas internas e ao compartimento de cozedura. Isto permite ligar o tubo de descarga directamente à rede ou efectuar a descarga para uma grelha no chão
O tubo de descarga de tipo rígido ou flexível pode ser direccionado para um dos lados ou para trás, se o forno não estiver encostado à parede, excluindo a parte da frente da estrutura de suporte das grelhas. O seu diâmetro interno não deve ser inferior ao da conduta de descarga do forno (1'' 1/ 4) e o seu comprimento **não superior a 1 metro** e deve ser resistente à temperatura de pelo menos 100°c. Evite obstruir as condutas flexíveis ou os cotovelos das condutas metálicas ao longo de todo o percurso de descarga. Evite ainda percursos horizontais que provoquem a acumulação de agua (inclinação mínima 5%).

C - Escoamento do forno
C1- Escoamento de segurança





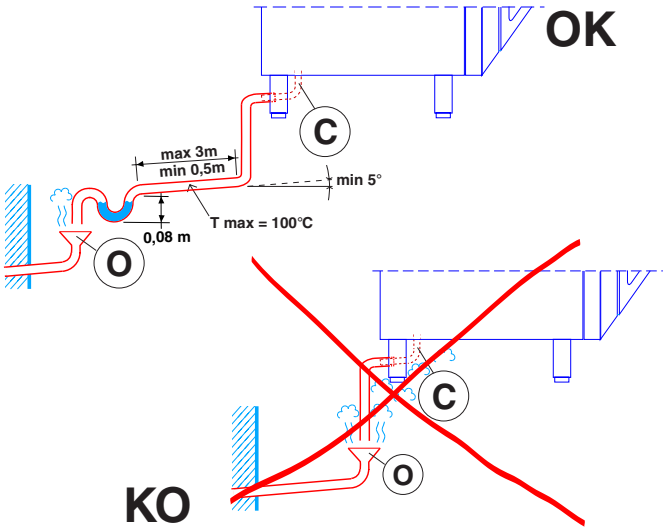
Atenção:
- Não obstrua o escoamento de segurança **C1**.
- Não ligue o escoamento de segurança **C1** à rede de esgotos.

Nota:
Se se verificar uma fuga de água no AIR-BREAK (escoamento de segurança C1), significa que o escoamento C está obstruído. A eventual eliminação da obstrução **deve ser efectuada por pessoal técnico qualificado.**

- FORNO nivel **B e C -**

Ligue a junta de descarga "C" num conduto de **diâmetro idêntico**, com um comprimento **entre 0,5 e 3 metros** e que seja resistente a uma temperatura de **pelo menos 100°C**. Esse conduto deve obrigatoriamente descarregar mediante um sifão (com 80 mm. de altura) numa descarga aberta "O" ("Air-Break") ou numa grelha no pavimento (Ver Fig. 12b), a fim de evitar que eventuais fluxos da rede de esgotos possam penetrar nos condutos internos do forno ou na câmara de cozedura.
Evite estrangulamentos nas condutas flexíveis ou cantos nas condutas metálicas, ao longo de todo percurso de drenagem. Evite ainda trechos horizontais que provocam estagnação da água (inclinação mínima 5%).

Atenção: Instale o sistema de drenagem de modo a evitar que eventuais vapor emitidos pelo "Air-Break" atinjam as aberturas de ventilação no fundo do aparelho.



5. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

O aparelho está equipado com os seguintes dispositivos de segurança:

- Fusíveis de protecção (vide esquema eléctrico) posicionados atrás do painel de comandos.
Para a substituição, desaperte a cobertura e substitua o componente danificado por outro de igual capacidade; este valor encontra-se indicado na chapa correspondente.

- Termóstato de temperatura do compartimento, com reinício manual, posicionado atrás do painel de comandos, intervém cortando a alimentação do aquecimento por convecção.
As operações de reinício devem ser efectuadas por pessoal técnico especializado, depois de eliminar as causas da interrupção.

- Dispositivo térmico com reinício automático no interior do **motoventilador**, que protege o funcionamento do aparelho, cortando a alimentação eléctrica em caso de sobreaquecimento.

6. VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

- Ponha o aparelho a trabalhar seguindo as indicações no capítulo "Instruções para a instalação";
- Explique ao utilizador o funcionamento e as operações de manutenção regular e de limpeza do aparelho com a ajuda do manual de instruções.

Atenção:
- Durante o funcionamento, preste atenção às zonas quentes da superfície externa.
- Não cubra com objectos as descargas colocadas na parte superior do aparelho.

- Verifique com o forno quente se o mecanismo de fecho da porta funciona correctamente. Se necessário, regule a posição de fecho através do respectivo mecanismo.

7. MANUTENÇÃO

Os componentes que necessitam de manutenção regular são acessíveis abrindo o painel de comando, o painel lateral esquerdo e o painel traseiro.

8. ALGUMAS AVARIAS E RESPECTIVAS CAUSAS

Mesmo na utilização regular do aparelho podem ocorrer avarias

O aquecimento do compartimento de cozedura não é activado ou é ineficaz. Causas possíveis:
-Intervenção do limitador de temperatura do compartimento de cozedura
-Elementos da resistência danificados
-A bobina dos contactores relativos aos elementos está danificada
-Sonda termostática danificada com configuração de erro EPt1
-O controlador está danificado
-Intervenção do fusível F2, vide esquema eléctrico

O aquecimento do gerador de vapor não é activado ou é ineficaz na produção de vapor. Causas possíveis:
-Elementos da resistência danificados
-A bobina dos contactores relativos aos elementos está danificada
-O controlador está danificado
-Intervenção do fusível F2
-Falta de água na rede
-Avaria no dispositivo de fecho da descarga da caldeira
-Solenóides de entrada de água danificados (não abrem)

A regulação do termóstato de temperatura do compartimento está incorrecta.
Causas possíveis:
-O controlador electrónico está danificado
-A sonda de detecção da temperatura do compartimento está suja, danificada ou interrompida, vide configuração de erro EPt1

O forno apaga-se. Causas possíveis:
-Intervenção do fusível F2 devido a danos em alguns componentes do circuito auxiliar.

Lâmpada do compartimento fundida
ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada do compartimento, desligue o aparelho.

9. POSICIONAMENTO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS

(Quaisquer operações no interior do aparelho devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico autorizado pelo fabricante)

Abrindo o painel de comando acede-se aos seguintes componentes:
-Placas electrónicas
-Termóstato limitador da temperatura do compartimento
-Fusíveis
-Microinterruptor de segurança da porta
-Transformador das lâmpadas do compartimento
-Motoredutor de comando da válvula borboleta do respiradouro do compartimento

Retirando o painel lateral esquerdo e o painel traseiro do aparelho, tem-se acesso a todos os outros componentes.

5938 033 00

III. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de pôr o aparelho a trabalhar, é necessário ler atentamente o presente manual. As instruções nele contidas constituem uma importante fonte de informação para uma utilização correcta e ideal do forno. Para mais informações sobre as suas características e prestações de cozedura, contacte o seu revendedor.

• Não apoie tabuleiros ou utensílios de qualquer tipo sobre o forno para evitar obstruir as condutas de descarga de fumos e vapores.

• Não introduza objetos (por exemplo, bandejas), abaixo do fundo do forno de modo a não obstruir os orifícios de entrada ou saída de ar de arrefecimento.

• Submeta periodicamente o aparelho (pelo menos uma vez por ano) a uma inspecção total. Para tal, recomenda-se a realização de um contrato de manutenção.

• A sonda é um componente de precisão. Evite colisões e não exerça força quando introduzir e movimentar o cabo flexível (especialmente quando utilizar estruturas montadas sobre rodas). **A garantia não cobre a substituição das sondas danificadas devido a uma utilização imprópria.**

• No ciclo de cozedura **misto** não é aconselhável exceder a temperatura de 200-210°C. Valores superiores podem reduzir a eficácia das juntas de vedação do compartimento.

• Ao colocar os alimentos no compartimento de cozedura, mantenha um espaço de pelo menos 40 mm entre um recipiente e outro, para permitir uma melhor circulação do ar quente.

• Se o forno for colocado junto a aparelhos que produzam vapores gordurosos (ex.: fritadeira), recomendamos a aplicação do **filtro de ar** (não fornecido), debaixo do **painel de comandos**, para protecção dos componentes electrónicos internos.

• Durante o **pré-aquecimento** do forno 20 GN 1/1 ou 2/1, insira o carro (sem alimentos) para fechar a abertura inferior entre o compartimento e a porta. Isto evita que o vapor seja libertado e penetre no painel de comandos com consequentes danos para a placa electrónica.

- **Evite pôr sal na comida no compartimento de cozedura, especialmente com ciclos húmidos.**
- **Não introduza no compartimento de cozedura líquidos inflamáveis, por exemplo bebidas brancas, durante o funcionamento.**

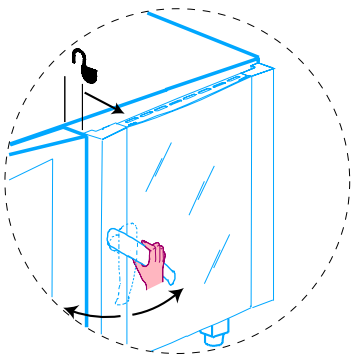
Atenção
A altura máxima à qual são colocados os **recipientes** no forno não ultrapassa **1,6m**. Isto se o aparelho for instalado de acordo com as indicações e com acessórios originais.
Se utilizar apoios diferentes dos nossos, aquando da instalação do forno, tenha atenção para **não ultrapassar** a altura acima indicada. Caso contrário, existe o **perigo** de derramamento dos líquidos quentes de cozedura (molhos, óleo, gordura derretida, etc.) contidos nos recipientes altos e não visíveis durante a movimentação.

11. ABERTURA DA PORTA DO FORNO

1.1 MODELOS DE 6 E 10 GRELHAS

Atenção! Perigo de queimaduras.
Quando o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

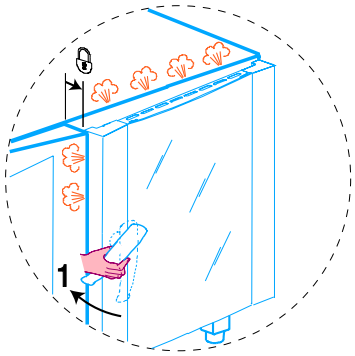
a) Rode o manípulo da porta num sentido ou noutro (é indiferente) até à sua paragem para abrir completamente a porta do forno
Se o programa de cozedura estiver em curso, será interrompido.



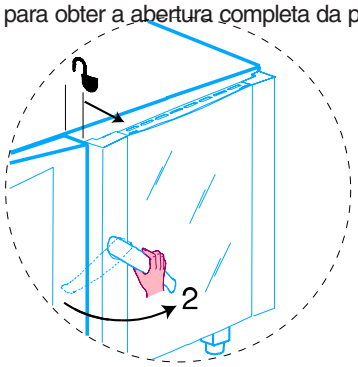
MODELOS com SISTEMA DE SEGURANÇA (mediante pedido)
O forno está equipado com um **sistema de segurança** para evitar a saída rápida de vapor quando se abre completamente a porta. Assim, efectue as seguintes operações:

a) Rode o puxador para a direita até ao batente.

A porta abre-se ligeiramente engatando no **dispositivo de segurança**. Se o programa de cozedura estiver em curso, será interrompido.



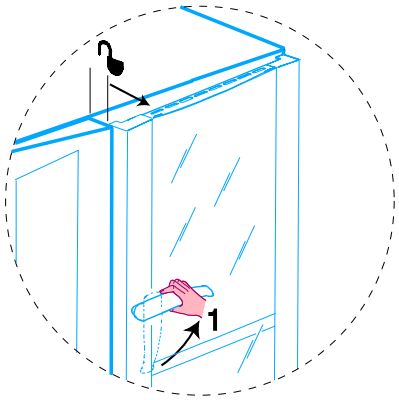
b) Rode o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente para obter a abertura completa da porta do forno.



1.2 MODELOS DE 20 GRELHAS

Atenção! Perigo de queimaduras.
Quando o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

a) Rode o manípulo 90° para a esquerda para abrir completamente a porta.
Se o programa de cozedura estiver em curso, será interrompido.



2. FECHO DA PORTA DO FORNO

2.1 MODELOS DE 6 E 10 GRELHAS

Para fechar a porta, encoste-a ao forno com força suficiente para bloqueá-la.

2.2 MODELOS DE 20 GRELHAS

a) Rode o puxador da porta no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente e feche a porta.

b) Mantenha a porta fechada contra o forno e coloque o puxador na posição vertical para completar o bloqueio.

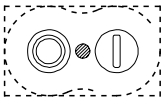
5938 033 00

3. DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

3.1 INTRODUÇÃO

Para uma fácil compreensão do funcionamento do forno, mantenha aberto durante a leitura o folheto desdobrável relativo ao painel comandos do modelo em questão, localizando-o entre os indicados nas últimas páginas deste manual.
A seguir encontram-se descritas todas as funções disponíveis nos vários modelos da gama.
Algumas funções são comuns, outras só estão disponíveis em alguns modelos.

3.2 COMANDOS BÁSICOS



Interruptor geral

Arranque/Paragem do ciclo/programa de cozedura.

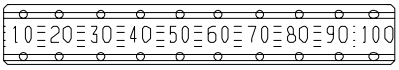
3.3 MODOS DE COZEDURA PRINCIPAIS

/

Ciclo de ar quente: para assar e gratinar à temperatura máxima de 300°C .

Ciclo misto: vapor sobreaquecido. Utiliza simultaneamente ambos os aquecedores do compartimento e do gerador de vapor, mantendo os alimentos macios (temperatura máxima 250°C).

Ciclo a vapor: ideal para cozer (temperatura de trabalho fixa automaticamente em 100°C).
É possível regular o **vapor a baixa temperatura** para cozeduras delicadas, de alimentos em invólucros sob vazio e para descongelação (temperatura de 25°C a 99°).



Visualização da humidade: permite ver o grau de humidade dos ciclos de **ar quente**, **misto** e **regeneração**.

Termómetro/Termóstato digital para o controlo da temperatura no compartimento.

Temporizador para o controlo do tempo de cozedura.
Termómetro/Termóstato digital para o controlo da temperatura no interior do produto.

3.4 MODOS DE COZEDURA ESPECIAIS

Utilitários
Funções úteis para o tipo de cozedura a executar.

Fase de pausa: programando um tempo neste modo, é possível efectuar inícios retardados dos programas de cozedura ou pausas entre dois ciclos (por exemplo: levedação).

Ciclo de regeneração: produz a humidade ideal para o aquecimento rápido dos produtos a regenerar (temperatura máxima 300°C).
O programa de regeneração é composto por uma única fase caracterizada:
- por um ciclo especial com humidade controlada a 20 % (eventualmente modificável);
- por um valor de temperatura predefinido de 120°C (eventualmente modificável);
- pela utilização da plena potência;
- por um tempo de **30 minutos** predefinido (eventualmente modificável) e que, uma vez iniciado, **permanece activo quer com a porta fechada quer com a porta aberta.**

Atenção! Perigo de queimaduras. Quando o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

Em alternativa ao tempo de cozedura definido, este pode aceitar também o tempo em contínuo **Cont** ou a **sonda de agulha**.

HOLD

Ciclo de cozedura e manutenção: para cozeduras lentas e prolongadas, ideal para as carnes (peças grandes).
Pode ser combinado com as modalidades **ar quente**, **misto**, **vapor** e **regeneração**.
O funcionamento da ventoinha é pulsante.

HACCP

HACCP: permite a memorização do programa de cozedura em conformidade com a norma **H.A.C.C.P. (Hazard Analisys and Critical Control Points).** Dependendo do sistema pedido, é possível memorizar os dados de cozedura através de uma impressora específica para o forno ou directamente no Computador Pessoal.

Ciclo Clean: ciclo automático ou semi-automático de limpeza do forno (vide parágrafo 7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

5938 033 00

Ciclo de velocidade reduzida (ventoinha): para cozeduras delicadas, como a pastelaria ligeira. Pode combinar-se com todos os ciclos.

Ciclo de potência reduzida (aquecimento): para cozeduras delicadas, como a pastelaria ligeira. Pode combinar-se com todos os ciclos.

Cozedura com ECO-DELTA: para cozinhar grandes pedaços de alimentos (de 5kg e mais, por ex. peru inteiro, perna de porco,....).
Nesta modalidade de cozedura, é escolhida uma temperatura entre 1°C e 120°C.
Neste caso, a cozedura é moderada e longa porque a temperatura do COMPARTIMENTO é regulada automaticamente em função da temperatura interior do alimento (SONDA DE AGULHA), mantendo uma diferença constante (ECO-DELTA) entre uma e outra do início ao fim da cozedura.

Exemplo:

COZEDURA:		INÍCIO	.....	FIM
ECO-DELTA	=	80°... 80...80...	80...	80°C (programado)
SONDA DE AGULHA	=	10°... 11...12...	40...	60°C (programado)
COMPARTIMENTO	=	90°... 91...92...	120...	140°C (resultado)

Ciclo de ar quente com respiradouro do compartimento aberto: para cozeduras muito secas, permite a evacuação da humidade quando necessário (temperatura máxima de 300°C).

Luz indicadora de porta do forno aberta.

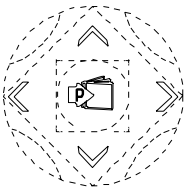
Indicador de calcário: quando este indicador começa a piscar, é necessário desincrustar o gerador de vapor. Siga as indicações no parágrafo 7.

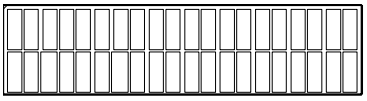
Indicador de estado do gerador de vapor:
- **apagado**: gerador preparado;
- **intermitente**: gerador em fase de enchimento ou falta de água.
Certifique-se de que chega água ao forno!

Regulação dos parâmetros de cozedura: permite regular os valores de cozedura (humidade, temperatura e tempo).

Fases em sequência automática: permite executar um ciclo de cozedura em duas fases, passando automaticamente de uma fase à outra (APENAS NÍVEL **B** e **C**).

3.5 FUNÇÕES ADICIONAIS





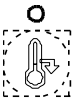
Conjunto de comandos para a gestão da biblioteca de programas: teclas de controlo para memorizar, modificar e cancelar os programas de cozedura (APENAS NÍVEL **A**).

Selector de programas: permite procurar e seleccionar eventuais programas memorizados (APENAS NÍVEL **A**).

Introdução manual de água no compartimento: permite aumentar instantaneamente o grau de humidade durante um ciclo de cozedura.

Descarga manual de água do gerador de vapor: premindo esta tecla é possível descarregar a água do gerador de vapor.

Atenção! A fim de evitar uma excessiva acumulação de calcário no gerador de vapor, é necessário:
- respeitar os parâmetros relativos à alimentação da água – verifique a instalação;
- descarregar sempre o gerador no final de cada dia.



Arrefecimento rápido do compartimento: útil para passar de uma cozedura a outra com uma temperatura inferior; permite a rotação do ventilador e a introdução automática da água (TS < 180°C), mesmo com a porta aberta.

Atenção! Perigo de queimaduras.
Quando o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

Antes de utilizar o forno, certifique-se de que:
- o interruptor eléctrico exterior de segurança está ligado;
- as torneiras de intercepção da água estão abertas;
- as descargas do forno não estão obstruídas.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

4. NÍVEL FUNCIONAL A, B e C

(C = Convect, Convection)

A cozedura de um alimento é efectuada através do seu aquecimento e pode ocorrer de um certo MODO, com uma determinada TEMPERATURA, um TEMPO e também uma HUMIDADE. É então necessário programar estes factores para realizar um CICLO DE COZEDURA.
Assim sendo, o forno funciona principalmente efectuando as operações descritas nos seguintes parágrafos:

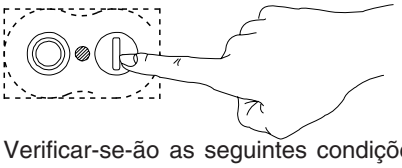
--- PROGRAMAÇÃO DO CICLO DE COZEDURA ---
- SELECÇÃO DO MODO DE COZEDURA
- REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA
- REGULAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA
- REGULAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SONDA TÉRMICA
- REGULAÇÃO DA HUMIDADE DE COZEDURA
- ARRANQUE DO CICLO DE COZEDURA

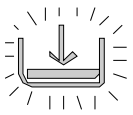
Depois, existem outros parágrafos contendo funções de suporte, tais como:
- CICLO MANUAL (COZEDURA CONTÍNUA)
- UTILITÁRIOS
- COZEDURA DE FASES EM SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA

Por fim, para o forno nível **A**, existe o parágrafo que indica a função de memorização dos ciclos de cozedura como receitas (por ex. COZEDURA FRANGO) ou programas, denominado:
- MEMORIZAÇÃO DE RECEITAS OU PROGRAMAS

4.1 ACTIVAÇÃO DO FORNO

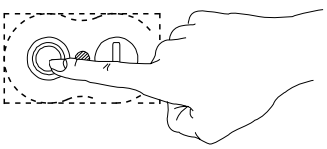
Para activar o forno, prima a tecla **I** do seguinte interruptor:



Verificar-se-ão as seguintes condições:
- a tecla correspondente acende-se;
- o painel de comandos acende-se e algumas funções começam a piscar;
- o visor do Termómetro/Termóstato **TS** indica a temperatura no compartimento;
- o compartimento acende-se;
- o gerador de vapor está em fase de **enchimento**  (luz intermitente);
- o gerador de vapor está **preparado** (luz apagada)

4.1.1 DESACTIVAÇÃO DO FORNO

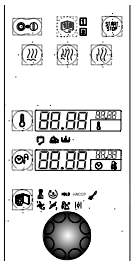
A desactivação do forno obtém-se premindo a tecla **O** do seguinte interruptor:



4.2 SELECÇÃO DOS COMANDOS (MANUAIS ou AUTOMÁTICOS)

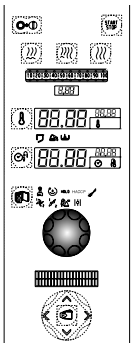
O painel de comandos está dividido em duas partes, uma parte para os comandos MANUAIS e a outra para os comandos AUTOMÁTICOS.

comandos MANUAIS



(nível **B** e **C**)

comandos AUTOMÁTICOS



(nível **A**)

Utilize um destes 2 modos de comando de acordo com as suas exigências de cozedura no forno nível **A**.
O forno nível **B e C** possui apenas os comandos MANUAIS a utilizar.

4.3 COMANDOS MANUAIS

PROGRAMAÇÃO DO CICLO DE COZEDURA

4.3.1 SELECÇÃO DO MODO DE COZEDURA

Após a ACTIVAÇÃO DO FORNO, seleccione um dos seguintes modos de cozedura premindo a respectiva tecla luminosa, que se acenderá:

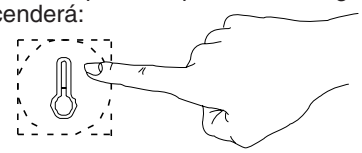
vapor misto ar quente

Programe os parâmetros de cozedura como indicado nos parágrafos seguintes.

Nota:
Os VISORES da temperatura e do tempo ficam intermitentes durante 5 segundos, à espera da programação. Se não se programar qualquer valor, permanecerá memorizado o valor existente (valor predefinido), que pára de piscar.

4.3.2 REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA

Regule a temperatura premindo a seguinte tecla luminosa, que se acenderá:

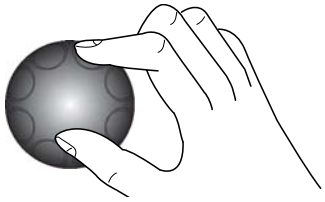


TS

No VISOR correspondente aparece com números grandes a TEMPERATURA no COMPARTIMENTO e com números pequenos a temperatura a PROGRAMAR (intermitente durante 5 segundos).

Exemplo: 34°C
TEMPERATURA NO COMPARTIMENTO

Exemplo: 200°C
TEMPERATURA de COZEDURA



Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio (para aumentar)

5938 033 00

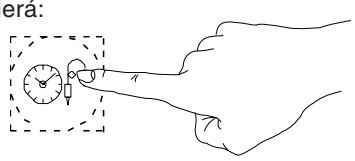
ou no sentido contrário (para diminuir) para programar no VISOR pequeno a TEMPERATURA de COZEDURA desejada.
Passados 5 segundos, a TEMPERATURA de COZEDURA pára de piscar e ficará assim PROGRAMADA.

Nota
O ciclo a **vapor** tem uma temperatura de trabalho programada automaticamente para 100°C. É possível regular o **vapor a baixa temperatura** entre 25°C e 99°C, rodando o respectivo manípulo.

Nota 2
Com o ciclo MISTO, é possível efectuar um ciclo de **fermentação** programando uma temperatura inferior a 50°C (de 25 a 49°C).
Quando o ciclo de fermentação for programado como primeira fase, o **pré-aquecimento do compartimento** é excluído.

4.3.3 REGULAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA

Regule o tempo premindo a seguinte tecla luminosa, que se acenderá:



TM

No VISOR correspondente aparece com números grandes o TEMPO RESÍDUAL TOTAL do ciclo de cozedura e com números pequenos o tempo a PROGRAMAR (intermitente durante 5 segundos).

Exemplo: 1 h 30'
TEMPO RESIDUAL
TOTAL

Exemplo: 1 h 30'
TEMPO RESIDUAL
ACTUAL

indicador do tempo
aceso

Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio (para aumentar) ou no sentido contrário (para diminuir) para programar no VISOR pequeno o TEMPO de COZEDURA desejado.
Passados 5 segundos, o TEMPO de COZEDURA pára de piscar e fica assim PROGRAMADO.

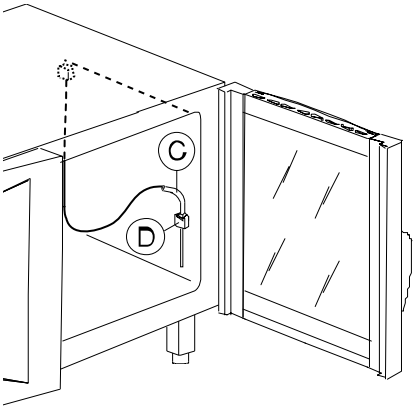
Nota:
Neste caso, produz-se um único ciclo de cozedura ou uma única fase e, portanto, o tempo residual ACTUAL e o tempo residual TOTAL coincidem.

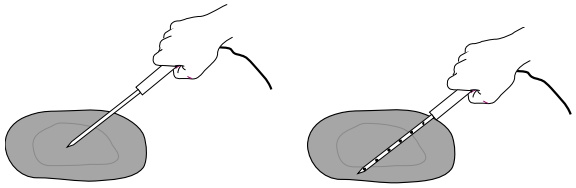
4.3.4 REGULAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SONDA TÉRMICA (CONTROLO DA TEMPERATURA NO INTERIOR DO PRODUTO)

A sonda térmica permite um controlo exacto da temperatura no interior do produto a cozinhar. Isto permite programar o valor desejado e interromper automaticamente a cozedura quando este valor é atingido.

Atenção: a sonda térmica é um elemento de precisão. Evite colisões e não exerça força ao introduzir ou movimentar o cabo flexível (particularmente quando utilizar estruturas sobre rodas). A garantia não cobre a substituição de sondas térmicas danificadas devido a uma utilização imprópria.

1) Ligue o forno.
Retire a sonda térmica "C" da respectiva sede "D" e introduza-a no produto sem forçar demasiado, certificando-se de que a ponta (parte sensível) está colocada próximo do centro do produto.

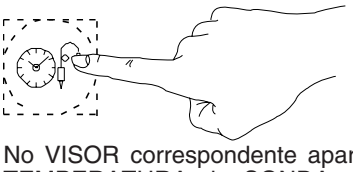




NÍVEL **B** e **C**
sonda térmica
com 1 sensor

NÍVEL **A**
sonda térmica MULTIPOINT
com 6 sensores

O forno NÍVEL **A** está equipado com uma sonda térmica MULTIPOINT com 6 sensores ao longo de toda a haste, o que permite detectar correctamente a temperatura no interior do produto, mesmo que o núcleo não esteja centrado completamente com a ponta.
Feche a porta do forno.
2) Seleccione o modo de cozedura desejado e programe em TS a temperatura de cozedura.
Atenção: **não programe nenhum tempo de cozedura no Temporizador TM**.
3) Programe a TEMPERATURA da SONDA premindo **2 vezes** a seguinte tecla luminosa, que se acenderá:



PRB

No VISOR correspondente aparece com números grandes a TEMPERATURA da SONDA e com números pequenos a temperatura a PROGRAMAR (intermitente durante 5 segundos).

Exemplo: 57°C
TEMPERATURA
DA SONDA

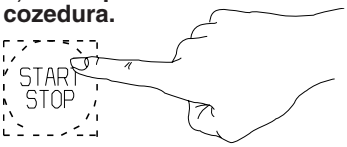
Exemplo: 80°C
TEMPERATURA
PROGRAMADA

indicador da sonda
aceso

Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio (para aumentar) ou no sentido contrário (para diminuir) para programar no VISOR pequeno a TEMPERATURA da SONDA DESEJADA.
Passados 5 segundos, a TEMPERATURA pára de piscar e ficará assim PROGRAMADA.

Nota:
Premindo outra vez a tecla anterior, passa-se da função SONDA à função TEMPO, assinalada pelo indicador correspondente aceso no VISOR.

4) **Arranque do ciclo**. Prima o botão de **Arranque/Paragem da cozedura.**



5) **Paragem do ciclo**. Quando se atinge a temperatura desejada no interior do produto, o forno pára automaticamente com as modalidades descritas anteriormente (vide parágrafo **4.3.5 PARAGEM DO CICLO DE COZEDURA**) e no VISOR aparece com números grandes o tempo decorrido do ciclo de cozedura.
6) **Desactivação da modalidade sonda**. (Operação a efectuar apenas com o ciclo de cozedura parado). Programe um tempo de cozedura no Temporizador **TM**.
A desactivação da modalidade sonda ocorre também com a desactivação do forno.
No final do ciclo, aparecerá no VISOR com números grandes o TEMPO de cozedura completamente decorrido.

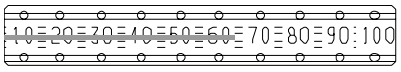
4.3.5 PROGRAMAÇÃO DA HUMIDADE DE COZEDURA

APENAS NÍVEL **A** e **C**
(Apenas dos modos de cozedura de **AR QUENTE**, **MISTO** e **REGENERAÇÃO**)

Atenção
Quando se liga o forno, após algumas horas de inactividade, aguarde 20 segundos para uma correcta leitura da HUMIDADE (tempo necessário para a estabilização da sonda LAMBDA).

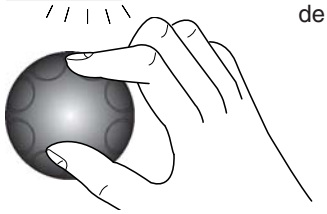
Nota:
Para programar a humidade no modo de AR QUENTE, prima 2 vezes a tecla de selecção do ciclo.

Depois de seleccionar o modo de cozedura de AR QUENTE ou MISTO, no VISOR grande (APENAS NÍVEL **A**) aparece a HUMIDADE presente no compartimento e no pequeno (NÍVEL **A**1%...100% e **C** 1/10...10/10) a humidade a PROGRAMAR (intermitente durante 5 segundos).



Exemplo: 60 %
HUMIDADE NO COMPARTIMENTO

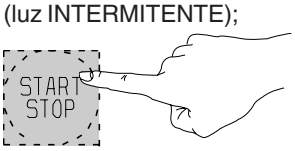
Exemplo: 80 %
HUMIDADE de COZEDURA



Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio (para aumentar) ou no sentido contrário (para diminuir) para programar no VISOR pequeno a HUMIDADE de COZEDURA desejada.
Passados 5 segundos, a HUMIDADE de COZEDURA pára de piscar e ficará assim PROGRAMADA.

4.3.6 ARRANQUE DO CICLO DE COZEDURA

- Certifique-se de que a porta do forno está fechada;
- Prima o botão luminoso de arranque da cozedura, para o AQUECIMENTO PRÉVIO DA CAVIDADE, o qual se acenderá (luz INTERMITENTE);



PrEH
Arranque do AQUECIMENTO PRÉVIO DA CAVIDADE (luz INTERMITENTE)

Os visores indicarão respectivamente:
- **HU** a humidade presente na cavidade;
- **TS** o aquecimento prévio automático da cavidade (PrEH). Para saltar o aquecimento prévio, prima novamente o botão START.
- **TM** o tempo que falta para o fim da cozedura / **PRB** a temperatura do termómetro.

Nota: Nas cozeduras com um TEMPO estabelecido, durante o aquecimento prévio, o tempo de cozedura programado permanece inalterado (CONTAGEM DECRESCENTE não activa).

No fim do aquecimento prévio, aparece no visor **TS** a mensagem **LOAD** (introduzir):
- Abra a porta do forno e introduza os alimentos.
- Feche a porta; aparece no visor **TS** a mensagem **Strt** (START)
- Prima novamente o botão luminoso de arranque da cozedura, o qual se acenderá (luz FIXA);

Arranque do CICLO DE COZEDURA (luz FIXA)
(CONTAGEM DECRESCENTE activa)

Nota:
- Não é possível activar os ciclos de cozedura (vapor, misto, ar quente e regeneração) enquanto o gerador de vapor não estiver preparado, como assinalado pelo respectivo indicador apagado (vide parágrafo 4.1).
Durante este período, a contagem do tempo não é iniciada e o botão **Arranque da cozedura** começa a piscar, o que também acontece quando se abre a porta do forno.

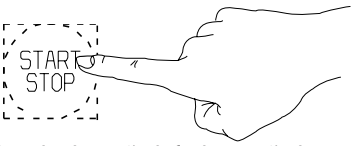
Atenção! Perigo de queimaduras.
Quando o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

4.3.7 PARAGEM DO CICLO DE COZEDURA

No final do tempo programado, o ciclo de cozedura pára automaticamente e a campainha do forno soa ininterruptamente. Abra a porta e retire o produto.

Atenção! Perigo de queimaduras.
Quando o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

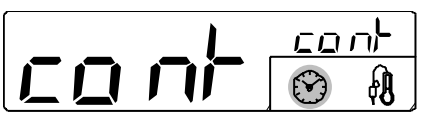
Notas:
- a campainha pode ser antecipadamente interrompida efectuando uma qualquer acção no painel de comandos ou abrindo a porta.
O ciclo de cozedura pode ser interrompido **manualmente** mantendo premido durante **dois** segundos a tecla de **Arranque/ Paragem** do ciclo.



Pressões de duração inferior serão ignoradas pelo forno.
É possível repetir um ciclo idêntico ao que acabou de ser concluído premindo novamente o botão **Arranque/Paragem**.

4.3.8 CICLO MANUAL (COZEDURA CONTÍNUA)

É possível programar ciclos de cozedura manuais excluindo o temporizador. Siga as instruções no parágrafo 4.3.2 REGULAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA até que no visor apareça a palavra **"Cont",** que indica a cozedura **Contínua**.

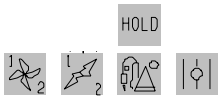


Neste caso, a paragem do ciclo só poderá ocorrer manualmente, premindo durante dois segundos a tecla de **Arranque/Paragem** do ciclo ou desligando o forno.

5938 033 00

4.3.9 UTILITÁRIOS

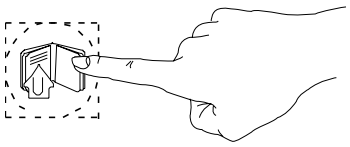
- Ligue o forno premindo a tecla I.
- Regule um ciclo de cozedura para os seguintes UTILITÁRIOS:



UTILITÁRIOS com pré-regulação do ciclo

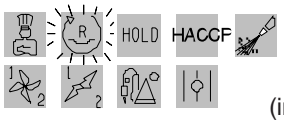
para os outros não é necessário, uma vez que já existem ciclos particulares

- Prima a tecla **U** (UTILITÁRIOS)



U (UTILITÁRIOS)

- Acendem-se os indicadores (cor VERDE) UTILITÁRIOS e um deles começará a piscar.



Exemplo : UTILITÁRIO seleccionado

(indicador VERDE intermitente)

-Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário para seleccionar o UTILITÁRIO desejado, que começará a piscar (cor VERDE intermitente).
- Prima a tecla **U** até que o indicador intermitente do UTILITÁRIO desejado mude de cor (LARANJA intermitente).
- Aguarde 5 segundos para ver os indicadores acesos permanentemente (cor LARANJA fixa) dos UTILITÁRIOS seleccionados.
- Por fim, inicie o ciclo premindo a tecla a tecla START/STOP.

Os vários UTILITÁRIOS encontram-se descritos no parágrafo 3.4 MODOS DE COZEDURA ESPECIAIS (pág. 210).

Nota:
Após 7 segundos de inutilização dos **UTILITÁRIOS,** obtém-se **a saída automática** dos mesmos, assinalada pela desactivação da respectiva tecla.

- Para **anular um** dos seguintes **UTILITÁRIOS** já programado (cor LARANJA fixa):

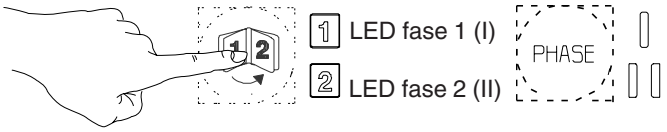
prima a tecla **U** e rode o manípulo para seleccioná-la de modo que esta fique intermitente (cor LARANJA intermitente),
Prima novamente a tecla **U** de modo que o UTILITÁRIO mude de cor (cor VERDE intermitente) e fique assim anulado.
- Para **anular** os outros **UTILITÁRIOS**, programe outro ciclo de cozedura.
Caso o **ciclo já tenha sido iniciado**, interrompa-o mantendo premida a tecla de Início/Paragem (START/STOP) durante dois segundos antes de anular o UTILITÁRIO.

4.3.10 COZEDURA COM 2 FASES EM SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA

(APENAS NÍVEL **B** e **C**)
O forno nível B permite a execução de ciclos de cozedura compostos por duas fases sequenciais. Por exemplo :
- Fase 1: - ar quente 200°C
  - sonda térmica 70°C
- Fase 2: - ciclo misto 220°C
  - duração 40 minutos

A passagem da fase 1 à fase 2 ocorre automaticamente.
A programação de um ciclo de duas fases é realizada através das seguintes operações:

1) ligue o forno;
2) programe o modo de cozedura desejado, a temperatura do compartimento, a duração (ou a temperatura da sonda), como descrito anteriormente.
3) Prima a tecla **"PHASE"**:



O led relativo à fase 2 fica VERMELHO (fase activa), enquanto que o led da fase 1 fica VERDE (fase não activa); ao mesmo tempo, os leds dos botões **modos de cozedura** começam de novo a piscar, requerendo uma nova programação para a fase 2.
4) Seleccione:
- o modo de cozedura relativo à fase 2;
- a temperatura do compartimento relativa à fase 2;
- a duração (ou a temperatura da sonda) relativa à fase 2;

5) Nesta altura, o ciclo de cozedura de duas fases foi programado. Introduza o produto a cozinhar, prima a tecla START/STOP de **Arranque do ciclo.**
O ciclo tem então início, partindo da fase 1 (led fase 1 VERMELHO) e **passando automaticamente** à fase 2 (led fase 2 VERMELHO) no final da primeira fase.
Esta passagem é assinalada por um breve sinal acústico no final da fase 1.
No final da fase 2, ocorre a paragem automática da cozedura, como descrito anteriormente.

4.3.11 COTTURA ECO - Delta

Trata-se de um método de cozedura avançado com base no qual a temperatura do compartimento varia proporcionalmente à temperatura no interior do alimento a cozer.
O operador pode seleccionar um valor **delta** compreendido entre **1°C < 120°C**; é aconselhável programar um valor entre **20°C < 70°C.** A temperatura do compartimento é regulada automaticamente de modo a estar sempre mais elevada em relação ao valor programado para a temperatura no interior do produto.
Este tipo de cozedura é ideal para grandes pedaços de carne.

Como usar este modo de cozedura: cozedura manual
1) Seleccione o modo de cozedura, por ex. **Ciclo misto**.
2) Programe o valor desejado para a temperatura no interior.
3) Aceda às **funções avançadas (última linha no painel de controlo)** e seleccione

ECO - Delta.

No visor da temperatura do forno aparece **25 °C**, que é um valor **Delta** (pode ser modificado realçando a área da temperatura e rodando o botão até atingir o Delta desejado, por exemplo **50°C**).
Feche a porta do forno e carregue no botão de arranque para iniciar o ciclo de cozedura.
A temperatura no interior da carne pode ser, por exemplo, **14 °C** no início do ciclo de cozedura, depois a temperatura do forno sobe para **75°C** (**50°C acima da temperatura no interior)** e, de seguida, continua a aumentar à medida que a temperatura no interior aumenta, mantendo uma diferença de **50°C (**se a temperatura no interior aumentar um grau, o mesmo acontece com a temperatura do forno**).** As duas temperaturas são visualizadas na linha inferior do visor.
Se, por exemplo, tiver sido seleccionada uma temperatura final de **67 °C** no interior, a temperatura final do compartimento será de **117 °C** no final do ciclo de cozedura.
Esta cozedura é muito mais lenta do que o método 'normal' mas apresenta a vantagem de resultados e qualidade superiores.

5938 033 00

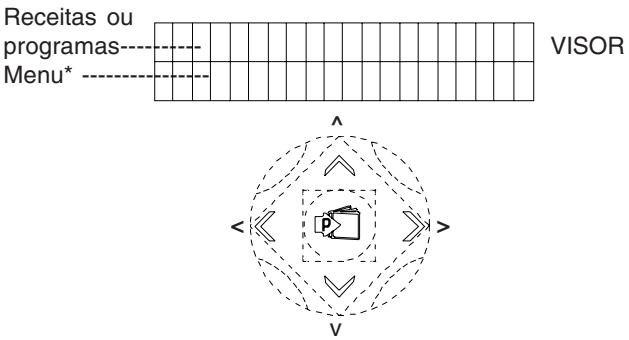
4.4 COMANDOS AUTOMÁTICOS

APENAS NÍVEL **A**

Introdução: os comandos automáticos permitem executar ciclos de cozedura de um modo especial e ainda memorizá-los depois de programá-los manualmente. Para isso, consulte primeiro o parágrafo 4.3 COMANDOS MANUAIS.

Nota:
Se, depois de programar um ciclo de cozedura manualmente, o forno se desligar, **os dados da programação perder-se-ão**, uma vez que no modo de funcionamento manual o controlador não memoriza o ciclo de cozedura.
Assim, se pretender memorizar o programa, basta proceder como indicado nos parágrafos seguintes.

A gestão dos ciclos de cozedura (ou RECEITAS) e dos programas (por exemplo CLEAN) é feita através dos seguintes comandos:



* lista dos comandos (opções) necessários para executar as várias funções de gestão:

S 00	M	E	N	U															
S 06		A	D	I	C	I	O	N	A	R		F	A	S	E				
S 03			I	G	N	O	R	A	R		F	A	S	E					
S 07		A	D	I	C	I	O	N	A	R		A	T	R	A	S	O		
S 09		E	L	I	M	I	N	A	R		F	A	S	E					
S 17			C	O	N	F	I	R	M	A	R								
S 18			R	E	G	R	E	S	S	A	R								
S 10		E	L	I	M	I	N	A	R		R	E	C	E	I	T	A		
S 17			C	O	N	F	I	R	M	A	R								
S 18			R	E	G	R	E	S	S	A	R								
S 11		M	E	M	O	R	I	Z	A	R		R	E	C	E	I	T	A	
S 13			S	E	L	E	C	C	I	O	N	A	R		N	Ú	M	E	R	O
S 02				C	O	N	F	I	R	M	A	R								
S 14			E	D	I	T	A	R		N	O	M	E							
S 02				C	O	N	F	I	R	M	A	R								
S 15			G	U	A	R	D	A	R		R	E	C	E	I	T	A		
S 16			R	E	G	R	E	S	S	A	R								
S 04		P	R	O	C	U	R	A	R		P	O	R		N	O	M	E	
S 01			C	O	N	F	I	R	M	A	R								
S 05		P	R	O	C	U	R	A	R		P	O	R		N	Ú	M	E	R
S 12		S	A	I	R														
S 17			C	O	N	F	I	R	M	A	R								
S 18			R	E	G	R	E	S	S	A	R								
S 19		P	A	S	S	W	O	R	D										
S 20			P	A	S	S	W	O	R	D		N	O	V	O				
S 21			C	O	N	F	I	R	M	A	R		P	A	S	S	W	O	R	D
S 22		M	U	D	A	R		P	A	S	S	W	O	R	D				

P (Program) = tecla para:
- entrar na lista das receitas e dos programas
- entrar no menu das receitas ou dos programas
- confirmar as opções seleccionadas do menu

(^) (**v**) = teclas das "setas" (cima e baixo) (ou utilização do manípulo) para:
- seleccionar as receitas ou os programas ou os respectivos nomes
- seleccionar as opções do menu
- seleccionar os utilitários
- regular os valores

(<) (>) = teclas das "setas" (esquerda e direita) para:
- regressar ao menu
- seleccionar as fases

VISOR = visualização das operações acima descritas

4.4.1 COZEDURA MULTIFASE EM SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA

A cozedura de um alimento pode ocorrer com várias temperaturas durante o seu ciclo e, portanto, em várias fases.
O forno NÍVEL **A** permite a execução de programas compostos por várias fases sequenciais. Por exemplo:
- Fase 1: - ciclo de ar quente 200°C
  - sonda térmica 70°C
- Fase 2: - ciclo misto 220°C
  - duração 40 minutos
- Fase 3: - ciclo de ar quente 250°C
  - duração 15 minutos

e assim sucessivamente até um máximo de 7 fases.
Durante a cozedura, a passagem de uma fase à outra ocorre automaticamente até à paragem automática do programa com a conclusão da última fase programada.

A programação de um ciclo com várias fases é feita do seguinte modo:

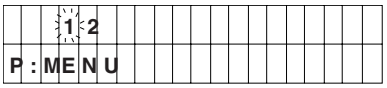
1) Ligue o forno.
2) Programe (vide parágrafo 4.3 COMANDOS MANUAIS):
- modo de cozedura para a fase 1;
- temperatura do compartimento para a fase 1;
- tempo de cozedura (ou a temperatura da sonda) para a fase 1.

3) Prima a tecla **P**; no VISOR aparece o valor 1 intermitente (fase 1) e a descrição P:MENU.
4) Prima a tecla **P** para entrar no menu; no VISOR aparece a opção P:ADICIONAR FASE (é também possível seleccionar uma outra opção do menu).

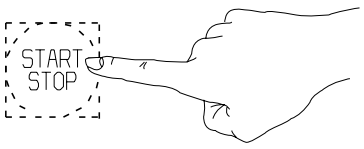
fase **1** intermitente
opção seleccionada

4) Prima a tecla **P** para confirmar esta opção; no VISOR aparece o valor 2 intermitente (fase 2), algumas funções dos COMANDOS MANUAIS ficam intermitentes.

fase **2** intermitente
opção seleccionada

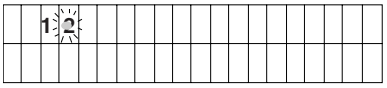


5) Programe novos valores, como no ponto 2), mas para a fase 2.
6) Para programar mais fases, repita os pontos **4**, **5 e 6** até um máximo de **7** fases.
7) Nesta altura, o programa de cozedura de várias fases está programado. Introduza o produto a cozinhar, prima a tecla de **Arranque do ciclo.**



O ciclo tem então início partindo da fase 1 (valor 1 intermitente intercalado com um ponto no VISOR correspondente) e, concluída esta fase, **passará automaticamente** à fase 2 (valor 2 intermitente intervalado com um ponto no VISOR correspondente) e assim sucessivamente para as outras fases (se programadas).

fase 2 em curso



O passagem de uma fase à outra é também assinalada por um breve sinal acústico.
No final da última fase, ocorre a paragem automática da cozedura como anteriormente descrito, assinalada por um duplo sinal acústico intermitente.
Se pretender repetir o mesmo ciclo com várias fases, basta premir novamente a tecla START/STOP.
Durante a cozedura, é possível saltar uma ou mais fases e passar à fase desejada, do seguinte modo:
- prima uma ou mais vezes a tecla (**>**) para passar às fases seguintes.
- prima a tecla **P** e na opção "IGNORAR FASE"; volte a premi-la para confirmar a fase de selecção e iniciá-la.

5938 033 00

4.4.2 PROGRAMAÇÃO DE HORAS, DATA E INÍCIO RETARDADO

- HORAS e DATA -

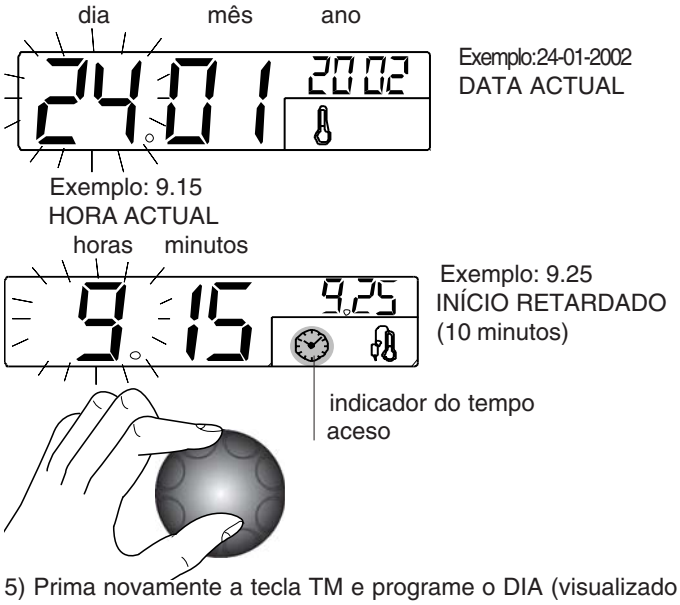
Para programar as HORAS e a DATA, proceda do seguinte modo:

1) Ligue o forno premindo a tecla I.

2) Mantenha premida a tecla do tempo TM até ouvir o sinal acústico (bip) e até que o algarismo das HORAS comece a piscar.

3) Rode (enquanto o algarismo está a piscar) o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário para programar a hora actual.

4) Prima a tecla TM e programe os MINUTOS, tal como fez para as horas (ponto 3 anterior).



5) Prima novamente a tecla TM e programe o DIA (visualizado no VISOR da TEMPERATURA), como fez para as horas (ponto 3 anterior).

6) De seguida, passe ao MÊS e ao ANO, premindo sempre a tecla TM e repita as operações efectuadas para o dia para programar o dado correspondente.

- INÍCIO RETARDADO

Depois de programar as HORAS e a DATA (vide parágrafo anterior), proceda do seguinte modo:

1) Prima a tecla **P** (program) e seleccione a receita ou o programa desejado:

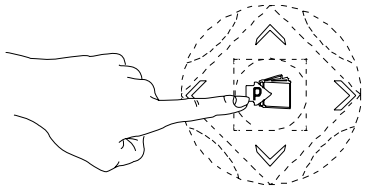
programa	A0 Low Temperature
seleccionado	P:MENU

2) Prima a tecla P e seleccione a opção P:ADICIONAR PAUSA.

OPÇÃO	A0 Low Temperature
SELECCIONADA	P:ADICIONAR PAUSA

3) Prima a tecla P, aparece a letra D (Delay start) intermitente.

LETRA "D"	A0 D1
INTERMITENTE	P:MENU



4) Programe as horas de início do ARRANQUE que pretende (visualizadas com números pequenos no visor do tempo TM) e prima a tecla START/STOP.

O ciclo tem início à hora programada no INÍCIO RETARDADO e a letra D começa a piscar, intercalada com um ponto, para indicar que esta função está activa.

4.4.3 MODIFICAÇÃO DOS PARÂMETROS PROGRAMADOS

Com o ciclo de cozedura **bloqueado** ou **em funcionamento** ou **memorizado**, accionando os respectivos comandos, é possível modificar os seguintes parâmetros:

1) o modo de cozedura;
2) a temperatura de cozedura TS;
3) o tempo de cozedura TM;
4) a temperatura da sonda PRB (em alternativa ao tempo de cozedura).

Notas:

- Quando se modificam (durante a cozedura) os parâmetros de um programa MEMORIZADO, aparece um * (asterisco) junto ao número do programa.
- Quando se modificam os parâmetros de um programa MEMORIZADO, a nova memorização eliminará a anterior.

Se pretender modificar a fase seguinte, durante o ciclo de cozedura **de várias fases**, é necessário executar as seguintes operações:

a) Prima a tecla START/STOP para interromper o ciclo de cozedura em curso.

b) Prima a tecla (**>**) para visualizar a fase em questão e modificar os valores desejados programando-os outra vez.

c) Prima a tecla de arranque START/STOP para retomar o ciclo em curso.

4.4.4 MEMORIZAÇÃO DAS RECEITAS OU PROGRAMAS

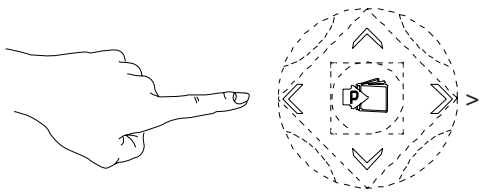
Os programas (ou ciclos de cozedura) podem ser memorizados no forno com um número (em sequência) e uma descrição de identificação para a respectiva procura.

Exemplo: -01——— (n.° RECEITA)
COZEDURA FRANGO (descrição RECEITA)
-02———
COZEDURA BATATAS

Depois de programar uma RECEITA (com uma ou mais fases de cozedura) com os **COMANDOS MANUAIS** ou **AUTOMÁTICOS** efectue o seguinte:

1) prima a tecla **P**

fase **1** intermitente	1
opção seleccionada	P:MENU



2) Prima novamente a tecla **P** para entrar no menu e seleccione a opção MEMORIZAR RECEITA.

fase **1** intermitente	1
opção seleccionada	P:MEMORIZAR RECEITA

3) Prima a tecla **P** para iniciar a memorização; aparece a opção SELECCIONAR N.°.

	A2 1
opção visualizada	P:SELECCIONAR N.

4) Prima a tecla **P** para seleccionar o número da receita.

NÚMERO DE RECEITA	01
SELECCIONADO	P:CONFIRMAR

5) Seleccione (enquanto estiver a piscar) o n.° da RECEITA na qual memorizar o ciclo programado e confirme o número premindo a tecla **P**.

6) Seleccione a opção EDITAR NOME.

	01
opção seleccionada	P:EDITAR NOME

7) Prima a tecla **P**, o traço "_" começa a piscar.

TRAÇO INTERM.	01 _
opção seleccionada	P:CONFIRMAR

8) Seleccione a primeira letra desejada.

9) Prima a tecla (**>**) para introduzir a segunda letra ou algarismo como indicado no ponto 8) e assim sucessivamente para as seguintes (para CANCELAR uma letra, seleccione o espaço).

10) Prima a tecla **P** para confirmar o NOME da RECEITA (exemplo: COZEDURA FRANGO).

NOME RECEITA	01 COZEDURA FRANGO
opção seleccionada	P:CONFIRMAR

11) Seleccione GUARDAR RECEITA e prima **P** para memorizar.

NOME RECEITA	01 COZEDURA FRANGO
opção seleccionada	P:GUARDAR RECEITA

12) Para sair dos programas, prima durante alguns segundos a tecla **P** (ou seleccione a opção SAIR e confirme).

Nota: não é necessário memorizar os programas obrigatoriamente em sequência numérica (por exemplo 01-02-03 etc.), mas é possível atribuir-lhes um número entre 0 e 99. Os números de programa já ocupados estão indicados ao lado por um ponto fixo, os números livres estão sem número.

4.4.5 PROCURA DAS RECEITAS OU DOS PROGRAMAS

Para procurar uma receita ou um programa, existem dois métodos:
- PROCURAR POR N.º (número da receita ou do programa)
- PROCURAR POR NOME (nome da receita ou do programa)

PROCURAR POR N.º
Prima a tecla **P** e seleccione a receita ou o programa desejado.

PROCURAR POR NOME
Prima a tecla **P** para aceder à lista das receitas ou dos programas.

programa	AO Low Temperature
seleccionado	P:MENU

Prima a tecla **P** e seleccione a opção PROCURAR POR NOME

programa	AO Low Temperature
seleccionado	P:PROCURAR POR NOME

Prima a tecla **P** para iniciar a procura e seleccione a **primeira letra** do nome da receita desejada, por ex. F (FEIJÕES)

letra F	AO F
intermitente	P:CONFIRMAR

Prima a tecla **P** para confirmar esta letra; no VISOR aparece a primeira receita ou programa que começa pela letra F.

primeira receita	14 FUNCHO
com letra F	P:MENU

Seleccione o nome da **receita desejada** de entre as que começam pela letra F.

receita desejada	15 FEIJÕES
seleccionada	P:MENU

4.4.6 UTILIZAÇÃO DE PROGRAMAS PRÉ-MEMORIZADOS

Trata-se de programas predefinidos, não canceláveis, necessários para fornecer algumas funções padrão de serviço. Os programas pré-memorizados do forno são os seguintes:

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)
A cozedura a baixa temperatura é um procedimento de cozedura específico especialmente indicado para carne de vaca, tal como lombo, filete, peito, mas igualmente para os outros tipos de carne, tais como vitela, carneiro, cervo, peru, pato, porco, etc.
Os tipos de corte podem ser: rosbife, ombro, coxa, quarto, bife com osso, carne da rabada, filete, costoleta, etc.
O EFS-LTC é um programa predefinido, totalmente automático, para obter pratos cozidos uniformemente e com uma grande consistência.

O programa possui 4 fases principais:
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.
Programar tal como indicado a seguir para os programas pré-memorizados.
Quando é indicado LOAD no Visor grande, após a fase PREHEAT (eventualmente modificar a temperatura já programada do forno) COLOCAR o alimento no forno e inserir a sonda MULTIPOINT de 6 sensores (eventualmente modificar a temperatura já programada da sonda).
Fechar a porta e iniciar o ciclo premindo o botão START.
É iniciada a fase SEARING (vedação térmica a seco do alimento), seguido do arrefecimento rápido do forno (CoolDown) para poder efectuar sucessivamente uma cozedura lenta com a fase MATURE (responsável por tornar a carne tenra) no fim da qual é visualizada a piscar no VISOR grande da sonda, a respectiva duração (prima qualquer tecla para apagar). Por fim, existe a fase HOLD de manutenção da temperatura do alimento.
Todo o ciclo EFS-LTC (incluindo a fase HOLD) pode demorar no máximo 24 horas.
É possível avançar uma ou mais fases passando à seguinte (consultar AVANÇAR FASE no parágrafo 4.4.1 COZEDURA MULTIFASE EM SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA), isto é útil, por exemplo, quando se iniciou a cozedura (fase SEARING) com outro aparelho (por exemplo, frytop) e pretende-se completá-la com o forno (fase MATURE e HOLD). Não é possível avançar a fase MATURE, o que significa que se pretende utilizar apenas a fase HOLD, será suficiente programar a respectiva UTILITY (consultar o parágrafo 4.3.9 UTILITÁRIOS).

Principais vantagens:
- Excelente qualidade do alimento.
- O procedimento standard LTC garante resultados repetíveis de ano a ano.
- Aroma típico do assado; suculência do alimento do centro à extremidade.
- Cor uniforme e perfeita uniformidade de cozedura.
- Rápido processo de maturação, poupança de tempo e possibilidade de utilizar pedaços de carne fresca.
- Reduzida perda de peso, 5-8% (dependente da qualidade do alimento e da temperatura programada da sonda).

5938 033 00

- Grandes ganhos de porções para venda.
- Grandes poupanças energéticas graças ao programa inteligente EFS-LTC.

CLEANING SYSTEM
Este é um sistema de limpeza que realiza a lavagem automática do compartimento com detergentes apropriados, com base na quantidade de sujidade detectada, pelo que foram previstos os seguintes 4 ciclos.

CLEAN 1 Soft (ligeiro)
Para sujidade ainda fresca, resultante de cozeduras com pouca gordura (exemplo com o ciclo VAPOR)

CLEAN 2 Medium (normal)
Para sujidade normal resultante de cozeduras com muita gordura.

CLEAN 3 Strong (forte)
Para sujidade difícil resultante de cozeduras com gordura (exemplo frango assado, salsichas).

CLEAN 4 X-Strong (extra forte)
Para sujidade difícil resultante de cozeduras com muita gordura (por ex. frango assado, salsichas) também com restos secos (incrustações).
F00...---> F19... (receitas)
Estas são 20 receitas pré-memorizadas dos principais pratos da cozinha internacional.
Para mais informações, consulte o respectivo livro de receitas.

Para utilizar estes programas pré-memorizados, efectue o seguinte:

Nota 1:
Antes de proceder à lavagem do compartimento com o CLEANING SYSTEM, retire o eventual **filtro de gorduras**.
O ciclo CLEANING SYSTEM **tem início** quando a temperatura atingir automaticamente o valor de **70°C no compartimento**.
Antes de efectuar um ciclo CLEANING SYSTEM, certifique-se de que os detergentes estão nos respectivos compartimentos (situados por baixo do painel de comandos) e que estes são de tipo adequado (vide parágrafo 7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Atenção:
Em caso de esvaziamento completo dos depósitos de detergente e/ou do abrilhantador ou de esvaziamento dos tubos de adução dos mesmos, o ciclo **CLEANING SYSTEM** deve ser iniciado executando primeiro o ciclo CLEAN 1 e, depois, o mesmo ou os outros ciclos. Estas operações permitem encher novamente as condutas com os líquidos apropriados e efectuar correctamente os ciclos de limpeza.
Caso o **CLEANING SYSTEM** não seja usado durante longos períodos é necessário realizar, no início e no fim dos mesmos, um ciclo de lavagem (CLEAN 1) com água em vez de detergente e de abrilhantador para enxaguar as respectivas bombas de adução.

Nota 2:
Durante a programação de um ciclo de cozedura, prima 2 vezes a tecla **P** e seleccione a opção do menu PROCURAR POR NÚMERO ou PROCURAR POR NOME, ou prima a tecla **P** durante alguns segundos para sair da programação do ciclo e proceda do seguinte modo.

1) Prima a tecla **P,** o programa **A0** começa a piscar

programa	A0 Low Temperature
seleccionado	P: MENU

no VISOR aparece a mensagem A0 Low Temperature.
2) Seleccione o programa desejado ou passe ao ponto 3).
3) Prima a tecla START/STOP para iniciar o ciclo A0 Low Temperature (ou o eventual programa seleccionado).

Para **sair**, **modificar**, **saltar de fase**, ver os parágrafos dos programas normais.

4.4.7 ELIMINAÇÃO DE UMA RECEITA OU DE UM PROGRAMA MEMORIZADO

1) Ligue o forno premindo a tecla **I**.
2) Prima a tecla **P**.
3) Seleccione a receita ou o programa a eliminar.
4) Prima a tecla **P** e seleccione ELIMINAR RECEITA.

NOME RECEITA	01 COZEDURA BATATAS
opção seleccionada	P: ELIMINAR RECEITA

5) Prima a tecla **P** para eliminar definitivamente a receita ou o programa.

NOME RECEITA	01 COZEDURA BATATAS
opção seleccionada	P: CONFIRMAR

6) Para sair dos programas, prima durante alguns segundos a tecla **P**.

4.4.8 PASSWORD

A função PASSWORD deve ser activada através da modificação de alguns parâmetros. Para isso, solicite a intervenção do nosso Serviço de Assistência Técnica.
A PASSWORD permite bloquear as seguintes funções para limitar a utilização do forno (uma ou mais, conforme necessário):
- Desactiva a modificação temporária dos programas automáticos, incluindo os ciclos especiais de PreHeat, Low Temperature e as Receitas.
- As cozeduras manuais são inutilizadas.
- Não permite a modificação definitiva, a memorização ou o cancelamento dos programas automáticos.

Depois de activada a PASSWORD, o forno é bloqueado, após a sua ligação, no que diz respeito às funções acima mencionadas. Para desbloqueá-lo, é necessário inserir uma password.
Para **inserir** uma password:
1) prima 2 vezes o botão P e seleccione a opção PASSWORD. Prima mais uma vez P. No visor aparece:

_******* password do forno predefinida de fábrica
(8 caracteres compostos por 8 espaços em branco)

2) Prima P (forno desbloqueado) e seleccione MUDAR PASSWORD com o botão da seta “v” (para baixo).
3) Prima P. Aparece a opção NOVA PASSWORD. Introduza a password (alfanumérica de 8 caracteres ou menos) como compor o nome de uma receita (ver parágrafo 4.4.4 MEMORIZAÇÃO DAS RECEITAS ou dos PROGRAMAS).
4) Prima P. Agora é solicitado, com a opção CONFIRMAR PASSWORD, que confirme a password introduzida escrevendo-a de novo. Por fim, prima P. Após um breve sinal acústico (bip), para operação bem sucedida, ou longo, para operação mal sucedida, o forno coloca-se no estado inicial de activação e, deste modo, é desbloqueado.
Para bloqueá-lo novamente, basta desligá-lo.
Para **mudar** uma password, repita as operações anteriores começando no ponto 2).
Para sair do menu, se não conhecer a PASSWORD, desligue e ligue novamente o forno.

5. CÓDIGOS DE INFORMAÇÃO E DE ERRO

Estes são códigos que podem ser visualizados no visor do tempo.

Códigos de	INFORMAÇÃO
Códigos que indicam um valor, uma função ou uma condição.	

CIn - Programa de lavagem CLEANING SYSTEM activado.

CInt - Programa de lavagem semi-automático activado.

cont - Tempo programado ilimitado.

cool - Arrefecimento do forno em curso.

ECLO - Erro do relógio, aparece se as horas nunca tiverem sido reguladas. Para eliminar o erro, programe as horas.

End - Final de um ciclo ou de uma função.

FILL - Enchimento do gerador de vapor. (Certifique-se de que a torneira/válvula de alimentação da água está aberta).

LOAd - Colocar o alimento no forno.

oPEn - Abertura da válvula de descarga do gerador de vapor.

PrEH - (VISOR DO TEMPO TM / PRB) Aquecimento prévio boiler.

PrEH - (VISOR TEMP. CAVIDADE TS) Aquecimento prévio automático da cavidade.

Soap - Detergente. Borrife um produto adequado nas superfícies a limpar como indicado no ponto 4) do ciclo de limpeza semi-automático do compartimento (vide parágrafo 7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Strt - Premir o botão START para iniciar o programa.

Stby - Tempo de espera da lavagem CLEANING SYSTEM.

Códigos de ERRO

Códigos que indicam a necessidade de contactar um técnico especializado

EH2O - Pressão da água de alimentação demasiado baixa para o CLEANING SYSTEM (pressão necessária de 1,5 a 2,5 bar).

EFUN-Dispositivo térmico com reinício automático do motoventilador. No VISOR pequeno aparece UP com referência à ventoinha única (6-10 GN) ou superior (20 GN) do compartimento e DO no caso da ventoinha inferior (apenas 20 GN).

E—- - Requisito não respeitado de um parâmetro (no lugar dos traços " —" aparece o número do parâmetro em questão).

EPt1 - Sonda do compartimento interrompida ou em curto-circuito.

EPt2 - Sonda do gerador de vapor interrompida ou em curto-circuito.

EPt3 - Sonda térmica interrompida ou em curto-circuito.

EPt4 - Sonda de desvio interrompida ou em curto-circuito.

EPt8 - Sensor de temperatura do controlador electrónico danificado.

ESCH - Avaria dos dispositivos de arrefecimento do circuito de controlo dos comandos.

Etub - Aviso de temperatura excessiva do gerador de vapor (150°C).

Etuc - Aviso de temperatura excessiva do compartimento (320°C).

EFLP - Avaria no dispositivo da válvula motorizada de descarga de vapores do compartimento.

ETC - Intervenção do limitador de temperatura do compartimento.

IMPORTANTE!
Com o ciclo de cozedura em andamento, a sinalização de um código de erro é acompanhada pelo funcionamento contínuo da campainha e pela paragem do ciclo.
Neste caso, o aparelho pode ser utilizado em modalidades que não impliquem as condições que geram o erro. Para tal, basta programar o forno para um ciclo que não utilize o componente danificado.
O serviço de assistência técnica deve ser informado sobre o código de alarme que aparece no visor.

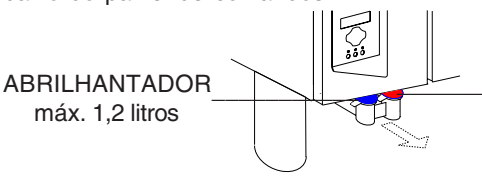
6. DESACTIVAÇÃO EM CASO DE AVARIA

Em caso de avaria, desactive o aparelho:
• Desligue o interruptor automático de alimentação eléctrica colocado a montante do aparelho e feche as torneiras da água.
• Dirija-se a um centro de assistência técnica com pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• No final de cada dia de trabalho, limpe o compartimento do forno usando produtos adequados, de acordo com os conselhos do fornecedor.
• Não lave o aparelho com jactos directos de água.
• Para a limpeza do aço, não utilize produtos contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico, etc.), mesmo que diluídos.
• Não utilize substâncias corrosivas (por exemplo ácido muriático) para limpar o pavimento por baixo do aparelho.

O aparelho com NÍVEL **A** e **C** (**B**, se presente) possui um programa automático de limpeza do compartimento chamado CLEANING SYSTEM. Para a sua utilização, consulte o parágrafo 1.4.3 UTILIZAÇÃO DOS PROGRAMAS PRÉ-MEMORIZADOS para o NÍVEL **A,** enquanto que para o NÍVEL **C** (**B**, se presente), consulte o parágrafo seguinte.
O programa CLEAN SYSTEM necessita de detergentes, portanto encha o compartimento do DETERGENTE - máx. 5 litros (à DIREITA com tampa VERMELHA) e do ABRILHANTADOR - máx. 1,2 litros (à ESQUERDA com tampa AZUL) localizados por baixo do painel de comandos:



Os detergentes a utilizar são os seguintes:
- Detergente ECOLAB tipo "Oven Cleaner Power" (**não** em formato Gel)
- Abrilhantador ECOLAB tipo "Oven Rinse Power" (**não** em formato Gel)

Nota:
A limpeza do compartimento não é assegurada caso se utilize um tipo de detergente ou de abrilhantador diferente do acima indicado. Não utilize detergente ou abrilhantador **em pó dissolvido em água** dado que poderá danificar os componentes internos do aparelho.
Os depósitos do detergente e do abrilhantador, independentes do forno, não devem ser postos num plano mais elevado do que a superfície de apoio do aparelho em si.

O aparelho dispõe de um UTILITÁRIO para efectuar um ciclo de limpeza AUTOMÁTICO ou SEMI-AUTOMÁTICO do compartimento do forno, portanto siga as operações abaixo descritas.
No forno nível **A**, o ciclo de limpeza AUTOMÁTICO é efectuado seguindo as instruções do progr. 4.4.6 com a opção CLEANING SYSTEM.

--------- Ciclo AUTOMÁTICO (**C**) (**B**, se presente) e SEMI-AUTOMÁTICO (**A-B-C**) ---------

1) - Elimine do compartimento eventuais resíduos grandes de comida com um jacto de água.
Não utilize o duche ou jactos de água para arrefecer rapidamente o compartimento e o vidro interior da porta do forno.

2) - Regule o seguinte UTILITÁRIO como indicado no parágrafo 4.3.9 UTILITÁRIOS:

3) - Seleccione TS no visor, rodando o botão para um dos seguintes ciclos de lavagem:
CLNT (semi-automático) (nível **A-B-C**)
CLN1...2...3...4 (automático) (nível **C**) (**B**, se presente)apenas para a descrição destes ciclos consulte CLEANING SYSTEM no prgr. 4.4.6.

5938 033 00

4) - Prima o seguinte botão para confirmar a selecção

5) - Inicie o ciclo premindo o botão START/STOP.

——-—— Apenas Ciclo SEMI-AUTOMÁTICO (**A-B-C**) ————

O ciclo **tem início** quando a temperatura atingir automaticamente o valor de **100°C no compartimento**.
6) - Passados 5 minutos, termina a 1ª fase de limpeza (ciclo VAPOR) assinalada pelo sinal acústico.

7) - Abra a porta forno e deite um produto adequado sobre as superfícies a limpar.

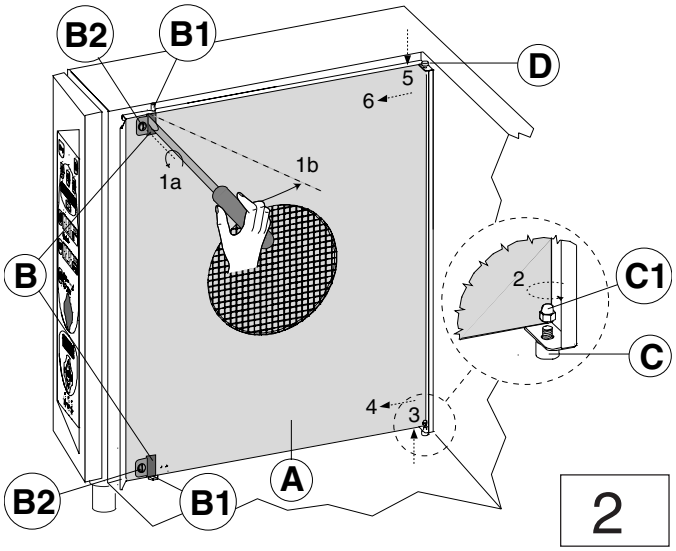
8) - Volte a fechar a porta. No VISOR **TS** passam 120 segundos, necessária à acção do agente desengordurante. No final da fase de desengorduramento, tem automaticamente início a 2ª fase de limpeza (ciclo VAPOR) com a duração de 10 minutos, no final da qual soa o sinal acústico (ciclo terminado).

9) - Abra a porta e enxagúe o interior do compartimento.

Para facilitar a limpeza do compartimento de cozedura, retire as guias da estrutura montada sobre rodas, colocadas no fundo do compartimento de cozedura e abra a parede de aspiração.

• Para abrir a **parede de aspiração A** (Fig. 2) do compartimento de cozedura, proceda do seguinte modo:
- desligue o forno e retire a fi cha do aparelho da tomada;
- desaperte (1a) completamente os parafusos B2,
- insira a ponta de uma chave de parafusos na abertura B e, fazendo alavanca (1b) para o interior do forno, abra a parede retirando-a dos respectivos pinos traseiros B1.

Se pretender **retirar completamente** a parede de aspiração:
- desaperte (2) a porca C1 com uma chave hexagonal
- levante (3) a parede de aspiração e remova-a (4) do perno inferior C do compartimento do forno;
- baixe (5) a parede para permitir a saída do perno superior D e remova-a (6) completamente.



Para voltar a montar a parede, repita as fases no sentido inverso e volte a apertar a porca C1.

Limpe o eventual **filtro de gordura** (não fornecido) da **cavidade** do forno pelo menos a cada três ciclos de cozedura.
• Limpe o eventual **filtro de ar** (não fornecido) pelo menos uma vez por mês, retirando-o da parte inferior **do painel de comandos**. Em caso de inobservância desta norma, o filtro perde a suaeficácia e produz efeitos anómalos para a cozedura.

• Limpe diariamente as partes em aço inoxidável com água tépida e sabão; de seguida, enxagúe com água abundante e seque com cuidado.
• Evite limpar o aço inoxidável com palha-de-aço, escovas ou raspadores, pois podem depositar partículas ferrosas que, oxidando-se, provocam manchas de ferrugem.
• Caso o aparelho não seja utilizado durante muito tempo:
- Desligue a alimentação eléctrica e feche as torneiras da água;
- Passe energicamente sobre todas as superfícies de aço um pano embebido em vaselina de modo a formar uma camada de protecção;
- Areje periodicamente os locais.

7.1 MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO GERADOR DE VAPOR

• Uma excessiva incrustação de calcário no gerador de vapor é assinalada pelo acendimento do **led**

o qual indica a necessidade de efectuar a desincrustação.

O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento destas prescrições. Além disso, a garantia não cobre a reparação e a substituição de componentes danificados pelo calcário e pelo incumprimento das características exigidas para a água de alimentação (vide parágrafo correspondente).

A desincrustação pode ser efectuada usando dois métodos:
- com vinagre concentrado 100%;
- com um produto químico apropriado (observando escrupulosamente as instruções abaixo descritas).
Para estas operações, o aparelho deve estar ligado.

7.1.2 MÉTODO COM VINAGRE A 100%

1) Feche a torneira de alimentação da água.
2) Escoe completamente o gerador de vapor premindo a tecla

3) Passado um minuto, volte a fechar a descarga do gerador de vapor (prima a tecla acima indicada).
4) Retire a tampa de plástico do tubo de acesso ao gerador e introduza cerca de 8 litros (6-10gn) ou 16 litros (20gn) de vinagre puro.
5) Abra a torneira da água.
6) Ligue o forno no ciclo "vapor" durante 20 minutos.
7) Desligue o forno e aguarde 60 minutos.
8) Volte a ligar o forno durante mais 10 minutos.
9) Desligue e aguarde 60 minutos.
10) Com a torneira da água aberta, abra novamente a válvula de descarga do gerador, a fim de efectuar a drenagem (prima a tecla acima indicada).
11) Desligue o forno.
12) De seguida, enxagúe o interior do gerador utilizando uma conduta de borracha inserida no tubo, até sair água limpa.
13) Volte a montar a tampa e feche a descarga do gerador de vapor (prima a tecla acima indicada).

7.1.3 MÉTODO COM PRODUTO QUÍMICO

Este método deve ser efectuado com base nas instruções do fornecedor (as mesmas empresas fornecedoras de detergentes). Por exemplo, utilizando o produto da ECOLAB tipo "STRIP-A-WAY", proceda da seguinte forma:
• Siga as instruções fornecidas no parágrafo anterior e introduza pelo tubo de acesso do gerador as seguintes quantidades de líquido:
- 2 litros de líquido desincrustante mais 6 litros de água (6-10gn)
- 4,5 litros de líquido desincrustante mais 11,5 litros de água (20gn)
• Ligue o forno no ciclo VAPOR durante 12 minutos.
• Desligue e aguarde 40 minutos.
• Volte a abrir a descarga do gerador e prossiga com as instruções do parágrafo anterior.

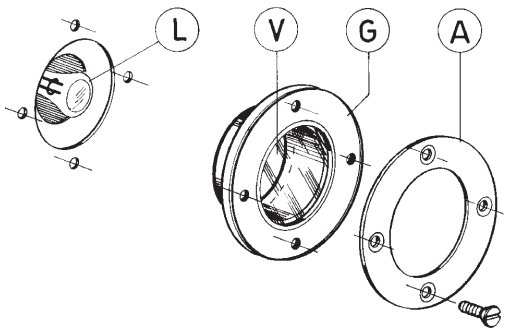
5938 033 00

IMPORTANTE - 1
Enxagúe atentamente o interior do gerador, utilizando uma conduta de borracha inserida no tubo de acesso ao gerador, por forma a eliminar quaisquer resíduos de desincrustante.
• Monte novamente a tampa e feche a descarga do gerador de vapor (botão ou alavanca).
Após estas operações, é aconselhável pôr o forno a trabalhar em vazio durante 30 minutos no ciclo VAPOR.

IMPORTANTE - 2
Se a torneira de alimentação da água não estiver facilmente acessível, para esvaziar a caldeira proceda do seguinte modo:
1) Abra a válvula de descarga da caldeira através do botão correspondente.
2) Aguarde 2 minutos e desligue o forno; a válvula de descarga voltará a fechar-se automaticamente.

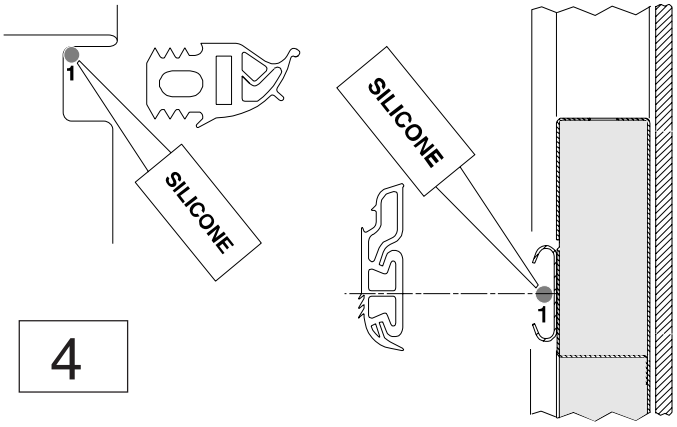
7.2 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES DE CONSUMO

Substituição da lâmpada de iluminação do compartimento (Fig. 3)
Para substituir a lâmpada de iluminação do compartimento, caso esta esteja fundida, proceda da seguinte forma:
• Retire a ficha da tomada de corrente.
• Desaperte os quatro parafusos que fixam a anilha "A" do ponto de luz e retire o vidro "V" juntamente com a guarnição de vedação "G".
• Retire a lâmpada de halogénio "L" e substitua-a por outra de iguais características (12V - 10W - 300°C), utilizando papel ou um pano limpo para evitar o contacto directo com os dedos.
• Volte a montar o vidro de protecção, correctamente inserido dentro da guarnição, no vão da lâmpada, e fixe a anilha apertando os 4 parafusos. Lubrifique previamente a guarnição com massa de silicone para uso alimentar.



3

Substituição das guarnições da porta (Fig. "4")
N.B.: A guarnição da porta é um componente que pode envelhecer e desgastar-se com o tempo. Quando se verificarem endurecimentos ou rupturas na mesma, é aconselhável proceder à sua substituição.
Para substitui-la, proceda da seguinte forma:
• Retire a guarnição da sua sede e remova eventuais resíduos de silicone.
• introduza um fio de vedante de silicone no ponto **1** ao longo da moldura interna da sede da guarnição.
• introduza a nova guarnição ao longo de toda a sede.

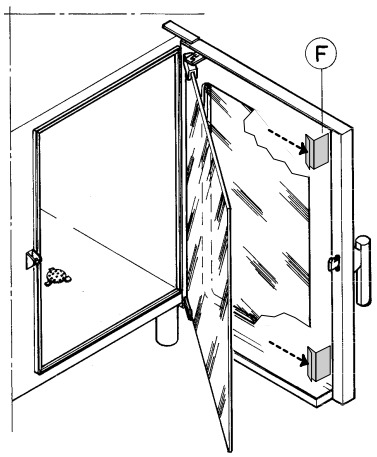


4

7.3 LIMPEZA ESPECÍFICA

Limpeza e controlo da eficácia do sistema de descarga
Efectue periodicamente a limpeza do tubo de descarga, certificando-se de que não existem obstruções à descarga da água.

Limpeza das superfícies internas dos vidros da porta (Fig. 5)
Estas operações devem ser efectuadas com o vidro da porta frio sem utilizar panos ou detergentes abrasivos.
O acesso às superfícies da câmara de ar ocorre com a abertura do vidro interno articulado na porta.
• Com a porta aberta, pressione as duas molas de fecho **F** superior e inferior e abra o vidro interno.



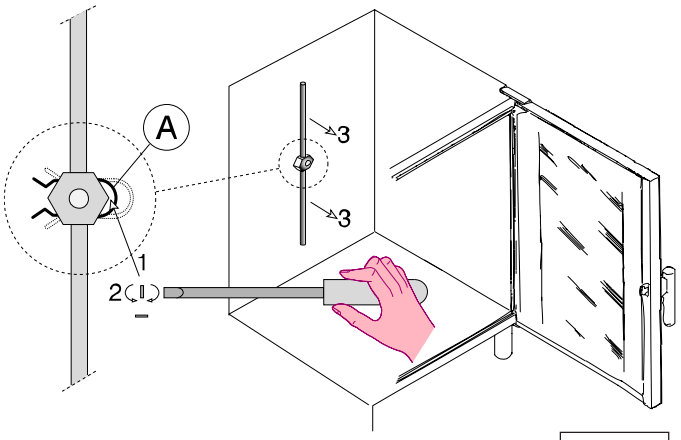
5

Depois da limpeza, volte a fechar o vidro interno contra as borrachas.

Limpeza do jacto rotativo do CLEANING SYSTEM (Fig. 6)
É aconselhável efectuar a limpeza do jacto no caso de:
- longo período de inactividade do CLEANING SYSTEM
- dificuldade de rotação do braço de lavagem (provável obstrução dos bicos)
- utilização de água com elevada dureza.

No caso de obstrução total dos bicos, utilize a ponta de uma faca para remover a eventual incrustação.

• Extraia (sem retirar) a mola de fecho **A** do bloqueio central do jacto. Para esta operação, insira a ponta de uma chave de parafusos no ponto indicado pela seta e rode-a da posição vertical à posição horizontal, como indicado na figura.
• Retire o jacto do perno de rotação.



6

• Mergulhe o jacto rotativo num recipiente contendo desincrustante para calcário, deixe actuar durante toda a noite e enxagúe com água abundante.
• Volte a montar o jacto, inserindo-o no perno de rotação e empurrando a mola de fecho para a posição original.

5938 033 00